

Türkiye'nin En İyi Gastronomi Dergisi

GASTRO

SUBAT
2026

TAM
116
SAYFA

www.gastrofill.com

fill

Batımlı
Işıklar Şehri

Aşk
Ateşte Pişer

Sevgililer Günü'ne
özel menüler,
romantik
mekânlar..

Denizden
Dağlara
Gastro Travel
Maçka

Hoş Geldin
Ya Şehr-i
Ramazan
İftar Sofralarının
En Güzel Adresleri

Biröl Konak
Konakoğlu Yönetim Kurulu Başkanı

Ateşten
Sofraya

Şef Ertan Özturan
ile Sevgililer Günü ve
Ramazan sofraları

Konakoğlu 1924
Ailemizin Bize
Bıraktığı Bir Emanet





**Vakumlu Paketiyle
Yeni Ürünüümüz**

**Akpınar Tam Yağlı Taze Beyaz Peynir
Sofralarınızda**





Her piliç Erpiliç değildir



20

Maçka'ya Bir
Yolculuk
Denizden
Dağlara
Sofradan
Hatıraya



22

Karadeniz'in
Işıklar
Şehri:
Batum



38

Karadeniz
Turizminde
Yeni Bir
Güç Yeşilyol
Turizm



46

Atölye'de
Ramazan
Zamansız
Tatlara
Modern
Yorum



52

Nişantaşı'nın
Yeni Adresi
Sanat Ve
Gastronomiyi
Buluşturuyor



58

Mandarin
Oriental
Bosphorus
Romantizmin
Adresi



67

Zarafetle
Kurulan
İftarlar
Address
İstanbul'da



70

Skull & Bones
Gece Uzun,
Ritim Yüksek



78

Topraktan
Küresel
Pazara: Ege
Hububat
Sektörünün
Yükselişi



102

Bir Saray
Bir Miras
35 Yıl



Editörden

Denizden Dağlara, Sofradan Gönüllere Uzanan Bir Yolculuk

Ocak ayı bu yıl gerçekten göz açıp kapayıncaya kadar geçti. Eventler, tadımlar, sofralar derken kendimi Karadeniz'in kalbinde buldum. Yolumuz Gastro Travel Maçka'ya düştü. Sevgili Akif Budak ve Şef Önder Yılmaz'ın organizatörlüğünde, "Denizden Dağlara Maçka" mottosuyla gerçekleşen bu buluşma, Konakoğlu Ailesi'nin içten, samimi misafirperverliğiyle bambaşka bir yere taşıdı.

Maçka Deresi'nin hemen kenarında, Maçuka Restoran'da yapılan kahvaltı daha ilk anda şunu hissettirdi bana: Burada her şey sade ama çok gerçek. Ardından Kuzeyin Oğlu Volkan Konak'ın mezarı başında durduk. Dualar ettik, karanfiller bıraktık. O sessizlikte şunu düşündüm; bu topraklar yalnızca yeşil değil, yalnızca güzel değil... Aynı zamanda güçlü bir hafızaya, derin bir vefaya sahip.

Etkinlik boyunca dört mevsimi bir arada yaşadık. Sütlacın anavatanı Hamsiköy'e geçtik, Konakoğlu 1924 Hotel'de konakladık. Türkiye'nin önde gelen akademisyenleri, şefleri, kadın girişimcileri, influencer'ları, yerel ve ulusal basından dostlarla aynı masada buluştuk. Konuşuldu, paylaşıldı, dinlenildi. Bilgiyle lezzetin aynı sofrada bulunduğu çok kıymetli anlar yaşandı. Konakoğlu Ailesi'ne bir kez daha gönülden teşekkür etmeden geçemem.

İşte tam da bu sofralarda takvimin bana ne söylediğini düşündüm. Şubat yaklaşıyor... Sevgililer Günü kapıda. Aşk, her zaman büyük cümleler kurmak değil benim için. Bazen aynı sofraya oturmak, aynı tabağa uzanmak, ateşin başında susarak bile anlaşabilmek. Karadeniz'de sevgi böyle yaşanıyor; sessiz, derin ve sahici.

Etkinlik sonrası rotamız Sümela Manastırı oldu. 4. yüzyıldan bugüne ulaşan bu eşsiz yapı, karın ve sinin içinde adeta zamana direniyordu. Buradan küçük bir not düşmek isterim: Bölge turizmi için böylesine önemli bir noktaya yapılacak bir teleferik, hem ziyaretçiler hem de bölge için büyük bir kazanım olur.

Sonra yol Sürmene'ye uzandı. Türkiye'nin en çok izlenen dizilerinden "Taşacak Bu Deniz" in platosunda, oyuncularla bir araya geldik. Karadeniz'in hikâyesi bu kez kamera arkasında, setin ortasında anlatıyordu kendini.

Gastro Travel VIÇE öncesinde ise sevgili Osman Şatıroğlu'nun davetiyle, çaylıkların ve dere kenarının içinde yer alan konağında ağırlandık. Fındıklı Belediye Başkanı Ercüment Çervatoğlu da bizlerle. Ateş yakıldı, horonlar tepildi. Karadeniz yine bildiğim gibi; samimi, sıcak ve içten...

Bütün bu yolculuk boyunca aklımda bir şey daha vardı: 12 ayın sultanı

Ramazan. Yavaşlamayı, durup düşünmeyi, paylaşmayı hatırlatan o kıymetli zaman. Bu coğrafyada Ramazan yalnızca oruç değildir; bereket, uzun sofralardır, bölüşülen ekmektir. Maçka'da, Hamsiköy'de, Fındıklı'da gördüğüm her şey bana Ramazan'ın ruhunu fısıldadı: Az ama öz, sade ama samimi.

Son durak ise Yeşilyol Turizm'in güvenli yolculuğuyla ulaştığımız Batum oldu. Işıklar şehri Batum, tarihi dokusu ve enerjisiyle bu yolculuğu güzel bir finalle tamamladı.

Bu yazı bir gezi yazısı değil yalnızca.

Bu, Karadeniz'in doğasıyla, insanıyla, kültürüyle anlattığı bir hikâye.

Aşkla da, sabırla da, sofrayla da iyi anlaşılan bir coğrafyanın satır araları...

Ve buradan dilerim ki;

Ramazan ayı sofralarımıza bereket, gönüllerimize huzur getirsin.

Ramazanımız mübarek olsun.

Murat Çiçek
editör@gastrofill.com

GASTRO
fill
www.gastrofill.com SAYI: 28

KÜNYE

Fiore İletişim Adına
GENEL YAYIN YÖNETMENİ
MURAT ÇİÇEK

YAYIN DANIŞMANI
ORHAN VURAL

YAZI İŞLERİ
ŞEHAZ DEMİRDAL

YAYIN KOORDİNATÖRÜ
MELTEM ÖZTÜREN

YAYIN DİREKTÖRLERİ
AKİF BUDAK-ÖZLEM MEKİK

HABER MÜDÜRÜ
AYBÜKE KURNAZ - MEHMET BİRTEK

GÖRSEL YÖNETMEN
ÜMIT ATA

YAYIN KURULU
MUKADDES KAYA - ZEYNEP BAKKALOĞLU
SEVİL KARACA - AYÇA ÖZGİRAY - ÜMİT TEMURÇİN
BİHTER ATEŞOK - TULAY TÜRKEN - SEDA ÖZKAN

YÖNETİM YERİ
Tatlısu Mah. Terim Sok. No: 1 Ümraniye / İstanbul

EDİTÖR & HABER
editor@gastrofill.com

REKLAM ve KOORDİNATÖR
MERVE ÖZTÜREN

REKLAM ve İŞ BİRLİĞİ İÇİN
0535 225 13 60



Şimdi tatma sırası sizde

İncir Reçeli ve Cevizli Helva
Ürünlerine Uluslararası
Üstün Lezzet Ödülü!



Lezzetimiz dünyadan onay aldı.

Ödüller ile ilgili web sayfasına ulaşmak ve
detaylı bilgi için lütfen QR kodu taratınız.

www.seyidoglugida.com.tr



seyidogluhelva

Seyidoğlu Gıda Sanayi
ve Ticaret A.Ş. olarak
2024 yılı ISO İkinci 500
listesinde yerimizi aldık.



TÜRKİYE'NİN
İKİNCİ 500 BÜYÜK SANAYİ
KURULUŞU



Türkiye'nin Tadı,
Türkiye'nin Baharatı...



www.bagdatbaharat.com.tr

[f](#) [t](#) [i](#) /bagdatbaharat



Bir Hanla Başlayan Yolculuk

KONAKOĞLU 1924 Dört Kuşaktır Süren Emek, Vefa ve Ulusal Bir Marka Hikâyesi

23–25 Ocak tarihleri arasında, “Denizden Dağlara” temasıyla gerçekleştirdiğimiz Gastro Travel Maçka yolculuğunda; Karadeniz’in sisle örtülü dağlarıyla denizin tuzlu rüzgârı arasında, Hamsiköy Konakoğlu 1924 Hotel’de çok özel bir misafirperverliğe tanıklık ettik. Bu kadim toprakların hafızasını taşıyan mekânda, emekle yoğrulmuş bir aile hikâyesini dinlemek üzere Konakoğlu Şirketler Grubu Yönetim Kurulu Başkanı Birol Konak’la bir araya geldim.

B irol Bey, Konakoğlu 1924 yalnızca bir marka değil, aynı zamanda güçlü bir aile hafızası. Bu hikâyeyi en başından dinleyebilir miyiz?

Birol Konak: Aslında bu hikâye bizimle değil, dedemizle başlıyor. Kurtuluş Savaşı’ndan gazi olarak köyüne dönen Dede Osman Çavuş, 1924 yılında Hamsiköy’de devlet tarafından satışa çıkarılan hanlardan birini ihale yoluyla satın alıyor. Bugün üzerinde otelimi bulunduğumuz arazi, o günlerde dedemin emeğiyle hayat buluyor.

O dönem Hamsiköy, Rumların yaşadığı, sonra boşalan bir köydü. Dedem bu hanı aldığı anda belki büyük bir plan yoktu ama çalışmak, üretmek ve yolcuyu ağırlamak vardı. Bizim için her şey o niyetle başladı.

■ İlk yıllarda nasıl bir yapıdan söz ediyoruz?

B. K.: Önce hancılık... Ardından lokanta, kahvehane, market ve fırın geliyor. Yani sadece yatacak yer

değil; yolcunun, tüccarın, kamyoncunun her ihtiyacını karşılayan bir merkez haline geliyor. Dedem işi büyütürken hiçbir zaman özünden kopmuyor.

1952 yılına gelindiğinde burası artık tam anlamıyla bir konaklama ve dinlenme tesisi oluyor. O günün şartlarında bu, çok vizyoner bir iş.

■ Hamsiköy’ün bu hikâyedeki rolü nedir?

B. K.: Hamsiköy’ü bilmeden bu hikâye anlaşılmaz.

Burası İpek Yolu üzerindeydi. Orta Doğu’dan gelen ürünler, Avrupa’dan gelen mallar Trabzon Limanı’na iner, buradan yaylalara ve Anadolu’nun içlerine dağılırdı. Kamyoncular, yolcular, tüccarlar...

Yemek yenir, çay içilir, dinlenilir, yol devam ederdi. Uzun yoldan gelenler burada kalırdı. O yıllarda Türkiye’de “dinlenme tesisi” kavramı yokken, ilk örnekler Hamsiköy’de ortaya çıktı.

Ve Hamsiköy Sütlacı...

B. K.: Hamsiköy Sütlacı başlı başına bir marka.

70’li, 80’li yıllara kadar insanlar burada sütlaç yemek için saatlerce sıra beklerdi. Avrupa’dan Orta Doğu’ya kadar adı bilinen bir lezzetti. Bu, sadece bir tatlı değil; bölgenin gastronomik hafızasıdır.

■ Bu miras kuşaktan kuşağa nasıl aktarıldı?

B. K.: Dedemden sonra amcamız, ardından babamız devraldı.

Bugün ise bizler, dördüncü kuşak olarak sekiz kardeş, bu işi birlikte yapıyoruz. Bu bir şirketten çok, bir aile meselesi. Aynı masada büyüüp aynı sorumluluğu taşıyoruz.

■ Ama 1986 önemli bir kırılma noktası...

B. K.: Evet, 1986–87 yılları Hamsiköy için zor yıllardı. Yol güzergâhı değişince buradaki işletmelerin neredeyse tamamı kapandı. Köyde büyük bir göç başladı. İnsanlar geçim ve eğitim kaygısıyla buradan ayrıldı.

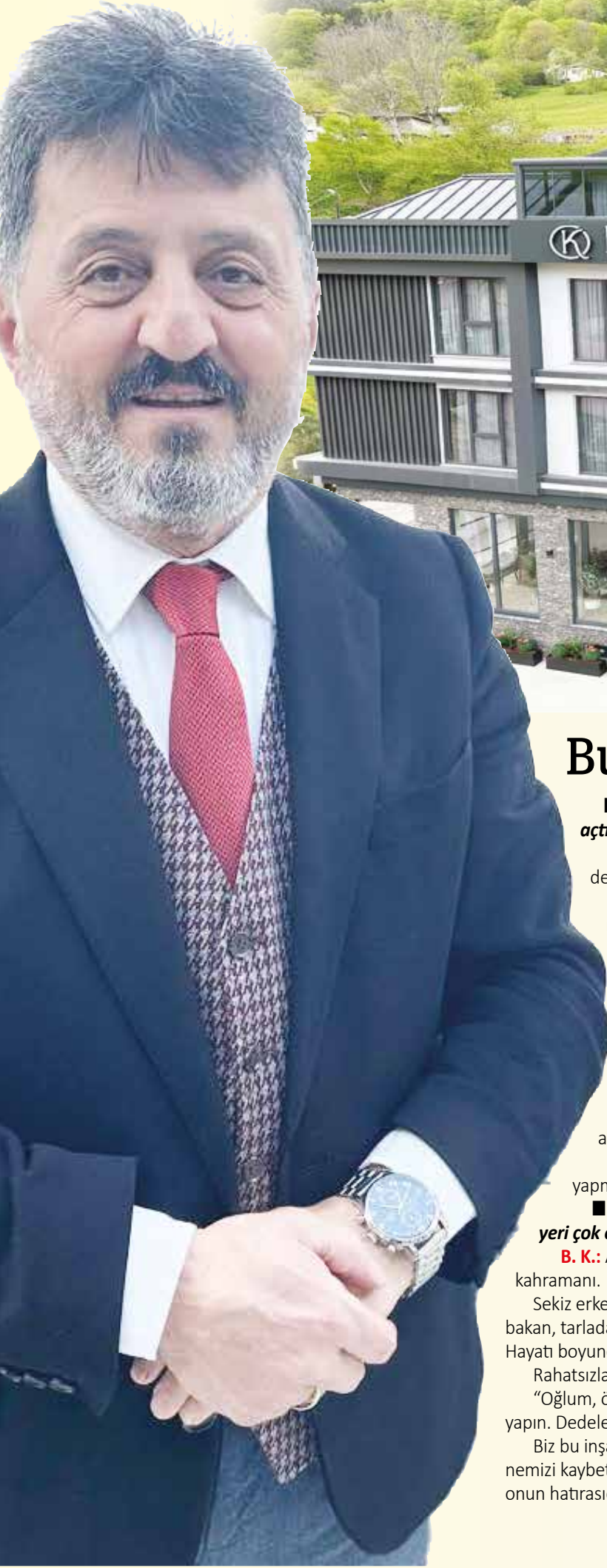
Biz de o dönemde buradan çıktık. Ama mesleği bırakmadık.



Murat Çiçek

Konakoğlu
Yönetim Kurulu
Başkanı
Birol Konak

Eski Han'ın Şimdiki hali



Bu Topraklarda Ana Kutsaldır

■ **Bu göç nasıl bir dönüşüme yol açtı?**

B. K.: Sakarya Hendek'te yeniden başladık.

Sonra Pamukova, Afyon, Denizli... Derken bugün Türkiye'nin altı bölgesinde bu sektörü yapıyoruz.

İzmir-İstanbul Otoyolu
Çanakkale-İstanbul Otoyolu

Ankara-Denizli yolu
Bolu...

Eskiden yerel bir markaydık ama hedefimiz netti:

Konakoğlu'nu ulusal bir marka yapmak.

■ **Bu yolculukta annenizin yeri çok özel...**

B. K.: Annemiz bu hikâyenin sessiz kahramanı.

Sekiz erkek evlat büyüten, ahırında inek bakan, tarlada çalışan bir Karadeniz kadını. Hayatı boyunca çalıştı.

Rahatsızlandığında bize şöyle dedi: "Oğlum, ölmeden önce şuraya bir şey yapın. Dedelerinizin toprağına bir iz bırakın."

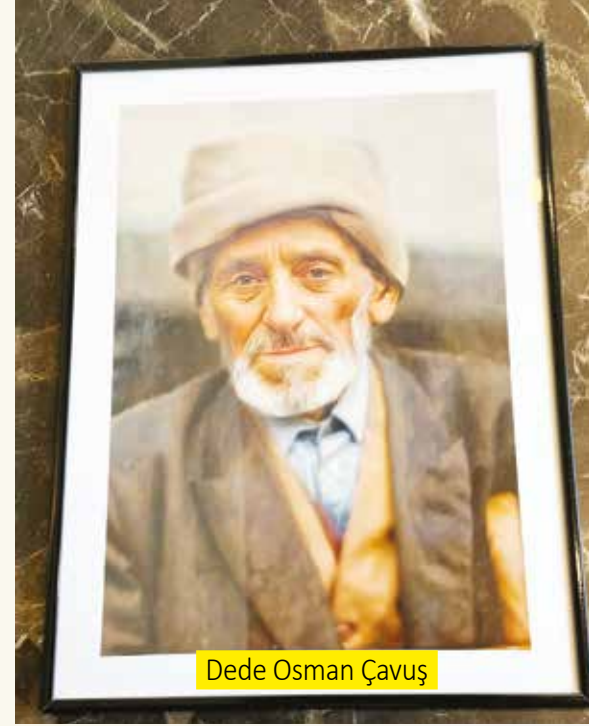
Biz bu inşaatla başladığımızın ilk yılında annemizi kaybettik. Burayı göremedi ama burası onun hatırasıdır.

■ **Bugün burayı diğer tesislerden ayıran temel duygu nedir?**

B. K.: Burası bizim için sadece ticari bir işletme değil.

Elbette ticaretini yapıyoruz ama önceliğimiz misafirperverlik. Gelen giden eşi dostu ağırlamak, bu kültürü yaşatmak.

Çünkü bu topraklarda ana kutsaldır. Karadeniz'de ana kültürü her şeyin önündedir.



Dede Osman Çavuş

Gerçek Bir Anadolu Hikâyesi

■ **Konakoğlu'nun bugünkü gücünü nasıl tanımlarsınız?**

B. K.: Yatırımlarımızın büyük bölümünü öz kaynaklarımızla yapıyoruz.

Denizli'de 40 bin firma arasında son iki yıldır üst üste vergi rekortmenleri listesinde yer almak bizim için büyük gurur.

Üretiyoruz, istihdam sağlıyoruz, ülke ekonomisine katkı sunuyoruz. Kolay bir iş değil ama gurur verici.

■ **Yerel bir markadan ulusal markaya giden yolda en zor olan neydi?**

B. K.: Yerel markalar bazen küçümsenir.

Ama yerel markaların inancı çok güçlüdür. Biz Hamsiköy'ün, dedem Osman Çavuş'un, annemizin emeğinin ne ifade ettiğini biliyoruz. Bu inanç bizi buraya taşıdı.

■ **Biröl Bey, sizden sonra Konakoğlu'nda 5. kuşak nasıl geliyor?**

B. K.: Açık söyleyeyim, 5. kuşaktan çok umutluyum. Gerek kendi çocuklarım olsun, gerek yeğenlerim... Biz onları hep kendimiz gibi yetiştirdik. Bu işin mutfağını bilsinler istedik.

Benim çocuklarımın zaten Denizli'de kendi markaları var. Burgercilik yapıyorlar ve gerçekten çok iyi işler çıkarıyorlar. Sadece isim olarak değil, işletme olarak, disiplin olarak, kalite olarak güçlü bir iş ortaya koyuyorlar. Bu da beni ayrıca gururlandırıyor.

Bizde işin okulu sahadır.

O yüzden onları çırak-kalfa-usta anlayışıyla yetiştirdik. Yani önce işi öğreneceksin, sonra sorumluluk alacaksın, en son yönetmeyi hak edeceksin. Tesiste çalışan bir elemandan bile daha fazla çalıştıkları zamanlar oldu. Çünkü bu iş masa başında öğrenilmiyor.

5. kuşak geliyor ama hazır gelmiyor.

Emekle, disiplinle, işin içinden gelerek geliyor. O yüzden geleceğe çok daha rahat bakıyoruz.

■ **Konakoğlu 1924 sizin için ne ifade ediyor?**

B. K.: Konakoğlu 1924; dedem Osman Çavuş'un attığı temelle başlayan, annemin duasıyla büyüyen, bizlerin emeğiyle ulusala yürüyen gerçek bir Anadolu hikâyesidir. Ve bu hikâye hâlâ yazılmaya devam ediyor.

“
Bu topraklarda
ticaret
değil, önce
misafirperverlik
öğretilir.”



Hamsiköy Konakoğlu
1924 Hotel'de,
geçmişten bugüne
taşınan bir aile hafızası.





Yeni Bir Hayata Keskin Bir Başlangıç: **Pirge Çeyiz Setleri**

Evlilik hazırlığı sürecinde yapılan en önemli yatırımlardan biri, mutfakın temel ekipmanlarının doğru seçilmesidir. Çeyiz alışverişinde bıçak seti seçimi ise, yalnızca bugün için değil, uzun yıllar boyunca mutfakta güvenle kullanılacak bir karar anlamına gelir. 147 yıllık bıçak ustalığını modern tasarım anlayışıyla buluşturan Pirge, bu noktada yeni yuva kuran çiftlere kalite, ergonomi ve çok amaçlı kullanım avantajlarını bir arada sunan çeyiz setleriyle rehberlik ediyor.

Çırağan Palace Shop'tan Sevgililer Günü'ne Tat Katacak Lezzetler

İstanbul, 13 Ocak 2026 – Çırağan Palace Kempinski İstanbul'un online alışveriş sitesi Çırağan Palace Shop, Sevgililer Günü'ne özel hazırladığı koleksiyonuyla romantizmi saray zarafetiyle buluşturuyor.

Çırağan Palace Kempinski'nin eşsiz atmosferini Saray'ın dışına taşıyan Çırağan Palace Shop, Sevgililer Günü için özenle kurgulanmış ihtişam dolu hediye alternatifleri sunuyor. Aşk lezzetle anlatan özel seçki, her yıl olduğu gibi bu yıl da romantik detaylarla öne çıkıyor.

İç Tutku Dolu Sürprizli Kalp Çikolata, Sevgililer Günü'nün duygusunu zarif detaylarla yansıtıyor. Kadife dokulu Kalpli Çikolata Kutusu klasik romantizmi modern bir şıklıkla yorumluyor. Sevgililer Günü Temalı Ruby ve Renkli Çikolatalar, canlı görünüşleri ve leziz aromalarıyla koleksiyona enerjik bir dokunuş katarken, özel tasarımıyla dikkat çeken Sevgililer Günü Temalı Özel 30'lu Çikolata Bonbon her bir lokmada rafine bir çikolata deneyimi sunuyor.



Muratbey'den annelere kışlık tavsiye

Kış aylarında çocukların sağlıklı, enerjik ve hastalıklara karşı dirençli olmaları her annenin önceliği. Uzmanlara göre, bağışıklığı güçlendirmenin en etkili ve doğal yollarından biri, sofralarda her gün yerini alması gereken peynir. Bağışıklık sistemini desteklemenin en lezzetli yolu ise, peynirli menülerle dolu eğlenceli sofralardan geçiyor.

Kış aylarında okula giden çocuklarının



sağlığı ailelerin öncelikli gündemi... Çocukların enerjisi, direnci ve büyümesi için en çok bu dönemde güçlü bir beslenmeye ihtiyaçları var. Uzmanlar, bağışıklık sistemini desteklemenin en lezzetli yolunun peynirli menülerle dolu eğlenceli sofralardan geçtiğini hatırlatıyor.



Ramazanın Bereketini **Söke**'yle Mutfağınıza Taşıyın

63 yıllık uzmanlığı ve tecrübesiyle mutfakların vazgeçilmez markası Söke, ramazan ayında da geniş ürün yelpazesini tüketicilerin beğenisine sunuyor. Ramazan ayının bolluk ve bereket dolu sofraları Söke ile hazırlanıyor. 1963'den beri üretim yapan ve o günden bu yana mutfakların vazgeçilmez markasına dönüşen Söke, ramazan ayında da mutfakların başrol oyuncusu olmaya devam ediyor. Ramazan ayının en güzel yanı, sevdiğimizle aynı sofrada buluşmaktır. Söke, bu sofralara sadece un değil; bereket, paylaşım ve gelenek katıyor. Sahurdan iftara taşınan sofralar, Söke ile lezzetleniyor. Klasikleşen geleneksel unu dışında tahıl unlarından organik una kadar geniş bir ürün yelpazesi sunan Söke, hünherli ellerde yemeklerin lezzetini veriyor.

Turizm Yatırımlarının Küresel Buluşması TIF 2026 11-12 Şubat'ta İstanbul'da



Dünya Seyahat ve Turizm Konseyi (WTTC) raporlarına göre 2025 yılında 11,7 trilyon doları bulan ve 2035 yılında 16,5 trilyon dolara ulaşması beklenen küresel turizm yatırım ekosisteminin en önemli temsilcileri, İstanbul'da bir araya gelecek. Turizm yatırımlarının en önemli uluslararası platformlarından biri olan Tourism

Investment Forum (Turizm Yatırım Forumu) – TIF 2026, 10-11 Şubat 2026 tarihlerinde İstanbul'da Four Seasons Hotel Bosphorus'da düzenlenecek. Dünya Seyahat ve Turizm Konseyi'nin (WTTC) üyesi olan Türkiye Turizm Yatırımcıları Derneği'nin (TTYD) ev sahipliğinde; 2020 yılında düzenlenen ilk Turizm Yatırım Forumu'ndan (TIF) bu yana, Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Yatırım Ofisi'nin desteğini alan ve bu yıl ilk kez Türkiye İş Bankası ana sponsorluğunda gerçekleştirilecek TIF 2026, küresel turizm sektörünün önde gelen isimlerini bir araya getirecek.

Evde çay testine güvenmeyin! Çayda “toz” ne anlama geliyor?



Selen Akbulut

Türkiye’de sudan sonra en çok tüketilen içecek olan çayla ilgili “toz”, “boya” ve “hile” tartışmaları zaman zaman tüketicilerin kafasını karıştırıyor.

Çayda tozun aslında çay yapraklarının prosesi sonucu (kurutma, kıyma, eleme ve taşıma) oluşan çok küçük yaprak parçacıklarını ifade ettiğini dile getiren Gıda Mühendisi Dr. Selen Akbulut, “Bu toz, çayın doğal kırıntısı olabilir. Ancak çay içerisinde yüksek oranda toz yapısının görülmesi düşük kalite veya aşırı mekanik işlem göstergesi kabul edilebilir.” dedi.

“Çayın içeriği yalnızca Camellia sinensis bitkisinin yapraklarından oluşmalıdır.” diyen Dr. Akbulut, “Dökme çay şeklinde satılan, herhangi bir ambalaj içerisinde olmayan, üretici takibinin yapılamayacağı hiçbir çay satın alınmamalıdır.” uyarısında bulundu.



Uluslararası Gastronomi Film Festivali Heyecanı Urla’da Yaşanacak

Gastronomi ve sinemanın buluşma noktası Uluslararası Gastronomi Film Festivali (UGFF), 5-7 Haziran 2026 tarihleri arasında Urla’da gerçekleştirilecek. Festival kapsamında; Klazomenai Uluslararası Kısa Film Yarışması, Veri Gurmesi, Sine Sınıf, Gastro Sınıf, Açık Büfe B2B Buluşmaları, Açık Perde ve Komşu Sofra etkinlikleri düzenlenecek. Sinemanın etkileyici anlatım gücü ile gastronominin derin kültürel köklerini birleştirerek, Türkiye’nin zengin mirasını uluslararası alana taşıyan Uluslararası Gastronomi Film Festivali (UGFF), Urla destinasyonundaki festivalinde, katılımcıları birçok etkinlikte buluşturacak.

Sünger Bob’un Dünyası, Burger King Menülerinde!

Dünyanın en sevilen animasyon karakterlerinden Sünger Bob Kare Pantolon, yeni filmi “Sünger Bob: Korsan Macerası” ile sinemalarda izleyiciyle buluşurken, Burger King bu eğlenceli macerayı restoranlarına taşıyor. Filmden ilhamla hazırlanan Sünger Bob Menüsü, alevde ızgara lezzetleri, sürpriz tatlıları ve koleksiyonluk oyuncaklarıyla her yaştan hayranını keyifli bir denizaltı yolculuğuna davet ediyor.

Yenilikçi menüleriyle lezzet tutkunlarının vazgeçilmezi olan Burger King, Sünger Bob’un yeni filmdeki korsan temalı macera ruhunu restoranlarına taşıyor. Sünger Bob Menüsü, Burger King’in sevilen alevde ızgara lezzetlerini filmde ilham alan eğlenceli bir tema ve özgün bir sunumla buluşturuyor.



Yeni Magnum Store, Tersane İstanbul’da Açıldı

İstanbulluların merakla beklediği yeni Magnum Store, şehrin yeni kültür sanat rotası ve buluşma noktası Tersane İstanbul’da, Rixos Tersane iş birliğiyle kapılarını açtı. Magnum dünyasının lezzet ve haz deneyimini İstanbul’un yükselen gastronomi dünyasıyla bir araya getiren Magnum Store, haz tutkunlarını şehrin tarihini yansıtan Haliç kıyılarında buluşturuyor.

Yeni Magnum Store, ustalıkla hazırlanan Magnum çikolatası ve kadifemsi dondurma dokusundan ilham alan özel bir tasarımla şekilleniyor. İkonik Magnum silüetlerinin yer aldığı bar yüzeyleri ve Magnum’un ikonik çikolatası ile vanilya dokusunu yansıtan tavan kurgusu, 30 m²’lik kompakt alanı modern bir deneyim alanına dönüştürüyor. Tersane İstanbul’un tarihi ve endüstriyel atmosferiyle birleşen bu mimari, ziyaretçilere Magnum’un estetik dünyasını yakından hissettiriyor.



MSC Lirica Seferleri 339 Euro’da Başlıyor

Dünyanın önde gelen kruvaziyer markalarından MSC Cruises’a ait MSC Lirica gemisi, İstanbul ve İzmir hareketli Ege ve Adriyatik seferlerinde sömestir tatili ve yaklaşan bayram dönemlerinde kampanya başlattı. Kış döneminde daha sakin limanlar, yumuşak iklim ve dingin bir seyahat tercih edenler için MSC Lirica’nın rotası benzersiz bir seçenek oluşturuyor. İstanbul ve İzmir’den binış imkanı sunan güzergâh; Korfu (Yunanistan), Bari (İtalya), Pire/Atina (Yunanistan) ve İzmir/Efes duraklarının ardından

yeniden İstanbul’da tamamlanıyor. Bu özel kış rotası; tarih, kültür ve gastronomiyi mevsim kalabalığından uzak bir atmosferde keşfetmek isteyen misafirler için ideal.

Türkiye çıkışlı gemiler, ek ulaşım maliyeti gerektirmemesi nedeniyle cruise seyahati planlayanlar için alternatif bir seçenek olarak öne çıkıyor. Akdeniz kıyılarını kapsayan bu programlar, farklı yaş gruplarına hitap eden gemi olanaklarıyla sömestir döneminde seyahat planı yapan

misafirler tarafından avantajlı bir tatil alternatifi olarak öne çıkıyor.

Klasik kruvaziyer atmosferini modern dokunuşlarla bir araya getiren MSC Lirica; 2.658 yolcu kapasitesi, ferah iç tasarımı ve sıcak atmosferiyle öne çıkıyor. Gemide dünya mutfaklarından seçki lezzetler, deniz manzaralı barlar, spa & wellness alanları, açık havuz güvertesi, güneşlenme terasları, çocuk ve genç kulüpleri, canlı müzik ve tiyatro gösterileri gibi pek çok imkân sunuluyor. MSC Lirica, misafirlerine “ev sıcaklığında” bir kruvaziyer deneyimi vadederken her yaş grubuna hitap eden aktiviteleriyle de dikkat çekiyor.



TAV Havalimanları Tiflis'te işletme süresini 2032'ye uzattı

TAV Havalimanları İcra Kurulu Başkanı Serkan Kaptan

Gürcistan Başbakanı Irakli Kobakhidze

TAV Havalimanları Gürcistan'ın

başkentinin dünyaya açılan kapısı Tiflis Havalimanı'na yaklaşık 150 milyon dolar yatırım yapacak. Havalimanının yıllık kapasitesi 10 milyona ulaşacak. Havalimanı işletmeciliğinde Türkiye'nin dünyadaki lider markası TAV Havalimanları, Tiflis Havalimanı'nın işletme süresini 31 Aralık 2031'e kadar uzatmak için hükümetle anlaşmaya vardı. Anlaşma kapsamında TAV Havalimanları yaklaşık 150 milyon dolarlık yatırımı 2028'e kadar tamamlayacak. Anlaşma için düzenlenen törene Gürcistan Başbakanı Irakli Kobakhidze, Ekonomi ve Sürdürülebilir Kalkınma Bakanı Mariam Kvrivishvili, TAV Havalimanları İcra Kurulu Başkanı Serkan Kaptan, sivil havacılık yöneticileri ve davetliler katıldı.



Bad Bear'dan Bursa'da Yeni Mağaza!

Genç ve dinamik giyim markası Bad Bear, 2026 yılına güçlü bir giriş yaptı. Yeni yılda emin adımlarla ilerleyen Bad Bear, Parkur Bursa AVM'de yeni mağazasının açılışını gerçekleştirdi.

Perakende ağını genişleterek büyüme stratejisindeki kararlılığını sürdüren Bad Bear, Bursa'nın Mudanya ilçesindeki Parkur AVM'de yeni mağazasını açtı. Yeni yıla iddialı bir giriş sağlayan

Bad Bear, 2026 yılı hedeflerini yakalayabilmek adına büyüme odaklı çalışmalarını bu sene de sürdürecektir. Parkur Bursa AVM'deki

açılışa özel fırsatlar da sunan Bad Bear, tüm modaseverleri yeni mağazasında ağırlamaya hazır. Bad Bear, yeni mağazalarıyla yalnızca erişim alanını genişletmekle kalmıyor, aynı zamanda müşteri deneyimini zenginleştirmeye de odaklanıyor.

Yeni Yıl Coşkusu, The Peninsula London'da Hayat Buluyor

Bu Ay Yeni Yıl döneminde The Peninsula London, misafirlerini Ateş Atı Yılı'nı karşılar-ken zamana meydan okuyan gelenekler, sürükleyici deneyimler ve çağdaş sanatın zarif birleşimiyle buluşturuyor. 3 Şubat Salı'dan 3 Mart Cumartesi'ye kadar otel, The Peninsula'nın köklü Asya mirasından ilham alan seçkin kutlama programı sunuyor ve bu program kapsamında nefis gastronomi deneyimleri, göz alıcı ejderha dansları, özel konaklama paketleri ve The Peninsula'nın Art in Resonance programından ödünç alınan Çinli tekstil sanatçısı Lin Fanglu'nun çarpıcı bir yeni enstalasyonu- nu sergiliyor.



Karaca'dan Mutfak Teknolojisinde Yeni Devrim

Türkiye'nin öncü ev ve yaşam markası Karaca, mutfak teknolojisinde çığır açan Plasma Steel 3PLY 316+ Tencere Seti ile yenilikçi bir pişirme deneyimi sunuyor. Plasma Steel teknolojisiyle geliştirilen yanmaz yapışmaz çelik yapısı, üstün malzeme kalitesiyle birleşerek sağlıklı ve uzun ömürlü kullanım sağlıyor.

Yenilikçi ürünleriyle mutfaklarda fark yaratan Karaca, Türkiye'de ilk kez plasma teknolojisiyle güçlendirilmiş çelik Plasma Steel 3PLY Tencere Seti'ni Karacaseverler ile buluşturuyor. Çizilmezlik, yapışmazlık ve sağlık özelliklerini aynı potada buluşturan Plasma Steel, mutfak teknolojisinde yeni bir dönem başlatıyor.



Nespresso ile Sevgililer Günü: Kahveyle Paylaşılan Unutulmaz Anlar

Birlikte paylaşılan anların ve sevgiyi göstermenin en anlamlı günlerinden olan Sevgililer Günü'ne özel aksesuar ve kahve kampanyası düzenleyen Nespresso, kahveyi bu özel günde sevginin en sıcak haline dönüştürüyor. Nespresso, Sevgililer Günü'nü kahvenin sıcaklığıyla anımlanan, birlikte paylaşılan özel anlara taşıyor. Kahveyi aşkın en zarif eşlikçisi olarak konumlandıran Nespresso, Sevgililer Günü'ne özel aksesuar kampanyası kapsamında; 6-15 Şubat tarihleri arasında butik, internet sitesi ve müşteri hizmetlerinden yapılan süt köpürtücüler hariç 1 adet aksesuar alışverişine %14, 2 adet ve üzeri aksesuar alışverişlerine %28 indirim uyguluyor.



Boğaz'da Lezzet Şöleni: Sabrosa Pazar Brunch

En sevilen Pazar ritüeli, Swissôtel The Bosphorus Sabrosa'da yaşıyor! Şehrin kalbinde, Boğaz manzarasına karşı kurulan açık büfe; taptaze lezzetleri, canlı atmosferi ve benzersiz sunumlarıyla misafirlerini ağırlıyor. Gault & Millau 2026'da "En İyi Brunch" ödülünü alan Sabrosa Brunch, her pazar 12.00–15.00 saatleri arasında zengin seçenekleriyle damaklarda unutulmaz izler bırakıyor.

Türk damak tadına uygun olarak hazırlanmış geleneksel lezzetlerin yanı sıra özellikle sokak lezzetleri, makarna istasyonu, lobster bun, pilic çevirme istasyonu, pizza, pide, steak tartar, Türk ve Fransız tatlıları, Parmesan tekerleğinde makarna gibi seçkin tatlar brunch deneyiminin merkezinde yer alıyor. Aynı zamanda tüm konuklara prosecco ya da Fiero Spritz, Pink Amber ve Coffee Negroni (Soğuk filtre kahve ile demlenmiş

Negroni) kokteyl seçeneklerinden biri Sabrosa'da kahvaltı keyfini ikiye katlıyor. Canlı müzik eşliğinde 5 duyu ya hitap eden brunch keyifli bir Pazar geleneğine dönüşürken özel tatlar da açık büfede yerini alıyor.



NUDE'dan Sevgililer Günü'ne Estetik Bir Dokunuş

İşlevselliği tasarımıyla buluşturarak cam ev eşyalarında geleneksel sınırların ötesine geçen NUDE; romantizmin ve sıcaklığın rengi kırmızıdan ilham alarak hem samimi bir salon atmosferi yaratmak hem de unutulmaz bir hediye seçmek isteyenlere ilham oluyor.

"Simple is Beautiful" (Yalın Güzeldir) felsefesini uluslararası tasarımcıların koleksiyonlarıyla buluşturan Şişecam'ın global tasarım markası NUDE, kırmızının güçlü etkisini camın zarafetiyle bir araya getirerek Sevgililer Günü'ne kırmızı tonlarla öne çıkan tasarımlarıyla eşlik ediyor.

Kurşunsuz kristalinden üretilen Joy İkili Küçük ve Orta Boy Mumluklar, mum ışığının yarattığı yumuşak yansımalarla salonlara romantik bir atmosfer kazandırıyor. Farklı boyutlarla birlikte kullanıldığında, kırmızının baskın havası iç ve dış mekanlarda kolaylıkla fark edilerek, vurgu noktası oluşturuyor.

Yarıyıl tatilinde evinize neşe ve lezzet katın Hem ekonomik hem de eğleneceli



Okulların tatile girmesiyle birlikte çocukların hem dinlenip hem de yaratıcı aktivitelerle zaman geçirebileceği bir dönem başladı. Teksüt Rende Mozzarella Peyniri ile ebeveynlere ve çocuklara mutfakta hem eğlenceli hem de lezzet dolu anlar yaşama fırsatı sunuyor. Çocuklar mutfakta hem eğlenceli zaman geçiriyor hem de el becerilerini geliştirerek lezzetli pideler, börekler, pizzalar yapıyor.

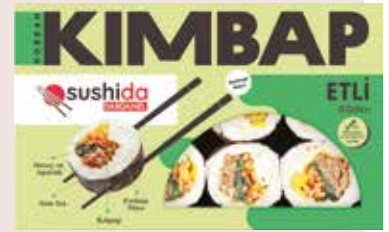
Yoğun geçen bir eğitim

döneminin ardından çocuklar, soğuk havalarda etkisiyle, yarıyıl tatilinde evde daha fazla vakit geçiriyor. Bu nedenle anne babaların evde keyifli aktiviteler planlaması gerekiyor. Teksüt, pratik ve lezzetli Rende Mozzarella Peyniri ile mutfakta birlikte vakit geçirmek isteyen aileler için eğlenceli fırsatlar sunuyor. Çocuklar, hem el becerilerini geliştiriyor hem de yaratıcı tariflerle kendi pizzalarını, pidelerini ve böreklerini hazırlamanın keyfini yaşıyor.

Türkiye'de İlk: Sushida'dan Kore Lezzeti Kimbap!

Sushida, Kore mutfağının sevilen lezzetlerinden Kimbap'ı Türkiye'de ilk kez üretmek yepyeni bir kategoriye öncülük ediyor. Kore kültürünün dünya genelinde artan etkisiyle birlikte popülerliği hızla yükselen Kimbap, Sushida kalitesiyle üç farklı lezzet seçeneğiyle raflardaki yerini aldı.

Adını Korece "Kim" (yosun) ve "Bap" (pilav) kelimelerinden alan Kimbap; pirincin susam yağıyla hazırlanması, bol malzemeli ve çeşitli içeriğiyle öne çıkan özgün bir Kore lezzeti. Görünüm olarak sushiyi andıran Kimbap, daha geniş çapta dilimlenmesi ve zengin içeriğiyle farklı bir lezzet dengesi sunuyor.



Kışın En Büyüleyici Hali: Swissôtel Chalet

Chalet'e adım attığınız an karla kaplı Alp köylerinin sıcak evlerini anımsatan 130 yıllık bir dağ evi, igloların altında parlayan mum ışığı, şöminenin çıtırtısı ve ustalıkla hazırlanmış tabakların kokusu; İstanbul'un ortasında kışa bir mucize ekliyor.

Bu kışın en büyüleyici anıları Maximiles Black sponsorluğunda Swissôtel Chalet'de birikiyor.

17:00-23:00 saatleri arasında – hafta sonu 13.00 itibarıyla – hizmet veren Chalet; kendinizi bir kış masalı içerisinde hissedeceğiniz eşsiz atmosferi ve şöminesiyle dağ evi konsepti yanı sıra camlarla kaplı iglolarında İstanbul'da kışlık restoran keyfini sonuna kadar çıkarmanızı sağlıyor.



Telezzüz, MICHELIN Rehberi 2026 Plaket Töreni'nin Anadolu Yakası Buluşmasına Ev Sahipliği Yaptı

Türkiye'nin ilk bitki temelli fine-dining lokantası Telezzüz, MICHELIN Rehberi 2026 plaket törenlerinin İstanbul Anadolu Yakası ayağına ev sahipliği yaptı. Gastronomi profesyonellerini bir araya getiren bu özel buluşma, Metro Türkiye'nin katkılarıyla, Telezzüz'ün sade, doğal ve duyarlı mutfak anlayışıyla örtü-

şen bir atmosferde gerçekleştirildi.

Yerel ürünlere odaklanırken dünya mutfaklarından teknikleri reçetelerine taşıyan ve sürdürülebilirlik odağıyla öne çıkan Telezzüz, MICHELIN Rehberi 2026 seçkinde hem "Tavsiye Edilenler" listesinde yer aldı hem de

geçtiğimiz yıl olduğu gibi bu yıl da "Yeşil Yıldız" ile onurlandırıldı. Telezzüz, MICHELIN Rehberi 2026 seçkisi kapsamında düzenlenen plaket töreninin İstanbul Anadolu Yakası ayağına ev sahipliği yaptı.

Coca-Cola İçecek En İyi İşveren Sertifikasını Yeniledi

Coca-Cola İçecek (CCI), çalışan bağlılığını artıran insan kaynakları uygulamaları, kapsayıcı kurum kültürü ve sürekli gelişim yaklaşımıyla, En İyi İşveren Sertifikası'nı üst üste ikinci kez almaya hak kazandı.



"Top Employer / En İyi İşveren" sertifikasını Türkiye, Pakistan ve Kazakistan lokasyonları için üst üste ikinci kez alarak, çalışan deneyimi alanındaki güçlü konumunu pekiştirdi.

Bu başarı, CCI'nın çalışan

20 Ocak 2026, İstanbul – Coca-Cola İçecek (CCI), insan ve kültür odağında hayata geçirdiği uygulamaların uluslararası ölçekteki başarısını 2026 yılında da tescilledi. Şirket, Hollanda merkezli Top Employers Institute tarafından verilen

odaklı yaklaşımını somutlaştırıyor. Şirket, çeşitlilik ve kapsayıcılık kültürünü iş yapış biçiminin ayrılmaz bir parçası olarak konumlandırıyor ve tüm çalışanlarına gelişim, esenlik ve kaynaklara erişimde eşit fırsatlar sunmayı hedefleyen uygulamalarını istikrarlı bir şekilde sürdürüyor.

Ne yediğini bilmek isteyenler kendi gıda erişim ağlarını kuruyor



Gıda endüstrisinin marketlerde ve pazarlarda sunduğu "zengin" ürün seçeneklerinin insan bedenini beslemediği gibi toprak ve sudaki canlılığı öldürdüğünün farkına varanlar, sofrasına koyduğu gıdanın sorumluluğunu alıyor ve "gerçek gıda" arayışına giriyor. Yiyeceklerinin nerede, kim tarafından, nasıl üretildiğini sorgulayarak yola çıkanların oluşturduğu gıda toplulukları, sadece gerçek gıdaya ulaşmak için değil aynı zamanda tarım ve gıda alanındaki sorunlara çözüm olabilecek bir sistem olarak gün geçtikçe yayılıyor. Gıda topluluklarını tabandan örgütlenen sivil inisiyatifler olarak tanımlayabiliriz.

Bu topluluklar yediklerinin nerede, nasıl, kim tarafından üretildiğini bilmek, temiz üretim yapan yerel/küçük üreticileri bulmak ve desteklemek, gerçek gıdaya hak ettiği değeri vermek isteyen, yani gıdanın tarladan sofraya yolculuğu konusunda sorumluluk alan "tüketiciler"den oluşuyor.

Dünya Kruvasan Günü'nü Cafe Marmara'nın İmza Lezzetleriyle Kutlayın

30 Ocak Dünya Kruvasan Günü, tereyağının başrolde olduğu, çıtır katmanların her ısırtıkta mutluluğa dönüştüğü o eşsiz lezzeti kutlamak için en keyifli bahanelerden biri. İstanbul'un kalbinde The Marmara Taksim'in girişinde yer alan Cafe Marmara, bu özel günü, şeflerinin ustalığıyla hayat bulan kruvasanlarıyla karşılıyor. Cafe Marmara mutfağında hazırlanan kruvasanlar; özenle seçilen malzemeler, dengeli tereyağı kullanımı ve kusursuz pişirme tekniğiyle çıtır dokusunu korurken, her lokmada rafine bir lezzet deneyimi sunuyor. Sabah kahvaltılarında gün ortası molalarına uzanan bu zamansız tat, şehir temposuna keyifli bir mola vermek isteyenler için ideal bir eşlikçi oluyor. Geleneksel



kruvasan tariflerini modern dokunuşlarla yorumlayan Cafe Marmara, lezzeti yalnızca tabakta bırakmıyor; onu paylaşılan anların, sohbetlerin ve küçük mutlulukların bir parçasına dönüştürüyor. Özenle hazırlanan kruvasan çeşitleri arasında; sade ve çikolatalı kruvasanların zamansız lezzeti, badem ezmeli dokunuşlar, füme somonlu ve dana jambonlu kruvasan sandviçler, tavuklu sezar ve çırpılmış yumurtalı kruvasan seçenekleri yer alıyor.

Dalından Meyve Keyfi Bahçe Marketlerde

Fidan dikim sezonunun başlamasıyla birlikte, bahçesinde kendi meyvesini yetiştirmek isteyen İstanbulluların adresi Bahçe Marketler oldu. Ağaç ve Peyzaj AŞ'ye bağlı Bahçe Marketlerde, elmadan cezve onlarca meyve fidanı hem satış noktalarında hem de online platformda doğayla buluşmayı bekliyor.

Bahçesinde kendi meyvesini yetiştirmek isteyenler, hobi bahçeciliğiyle ilgilenenler, doğal beslenmeyi tercih edenler ve artan meyve fiyatlarına alternatif arayan İstanbullular, fidan dikim sezonunun başlamasıyla birlikte İstanbul Büyükşehir Belediyesi (İBB) iştiraki Ağaç



ve Peyzaj AŞ'ye bağlı Bahçe Marketlere yoğun ilgi gösteriyor.

Bahçe Marketlerde bu sezon satışa sunulan meyve fidanları; elma, armut, ayva, badem, ceviz, dut, erik, incir, kayısı, kiraz, muşmula, nektarin, seftali, Trabzon hurması ve vişne gibi pek çok farklı türden oluşuyor.

Turizm, Gastronomi ve Ağırlama Sektörü Profesyonelleri “Ağırlama Sisteminde Ekosistem” Temasıyla FSUMMIT 2026’da Buluşuyor

Turizm, gastronomi ve ağırlama dünyası; yatırım, teknoloji, sürdürülebilirlik ve insan kaynağının bir arada ilerlediği dinamik bir ekosistem olarak şekilleniyor. Bu dönüşümün buluşma noktası olan Uluslararası Turizm Gastronomisi Yatırımları ve Ağırlama Zirvesi FSUMMIT, altıncı yılında sektörün tüm paydaşlarını 12–13 Şubat 2026 tarihlerinde

Antalya’da NEST Kongre Merkezi’nde bir araya getirecek.

Uluslararası Turizm Gastronomisi Yatırımları ve Ağırlama Zirvesi FSUMMIT, Türkiye’yi dünya üzerinde önemli bir turizm, ağırlama ve gastronomi destinasyon markası haline getirmek amacıyla ulusal ve uluslararası paydaşlar arasında köprüler kurmaya devam etti.



Fairmont Quasar İstanbul 9. Yılı Uluslararası Başarılarla Kutluyor

İstanbul’da çağdaş lüks anlayışının simge adreslerinden Fairmont Quasar İstanbul, açılışının 9. yılında uluslararası başarılarla dolu yolculuğunu gururla kutluyor. Dokuz yıl boyunca yaklaşık 792 bin misafiri ağırlayan otel, yalnızca konaklama alanında değil; aynı zamanda 477 çiftin hayatlarını birleştirdiği özel anlara ev sahipliği yaparak İstanbul’un en prestijli buluşma noktalarından biri haline geldi.

Yeni Dönem, Yeni Vizyon

Fairmont Quasar İstanbul, Genel Müdür Cem Akşahin liderliğinde yeni bir döneme girerken, global otelcilik standartlarını yerel misafirperverlik anlayışıyla buluşturan yaklaşımını daha da ileri taşımayı hedefliyor. Uluslararası zincir otellerde uzun yıllara dayanan deneyimiyle tanınan Akşahin, kariyeri boyunca dünyanın önde gelen lüks otel markalarında görev alarak operasyonel mükemmeliyet, marka yönetimi ve misafir deneyimi alanlarında önemli başarılarına imza attı.



Hilton, İstanbul’daki İlk Canopy by Hilton Otelini Taksim 360 Projesi’nde Açtı!

Canopy by Hilton markasının Türkiye’deki adresi olan Canopy by Hilton İstanbul Taksim, Beyoğlu semtine Hilton’un “lifestyle” segmentini yansıtan yepyeni bir otel kazandırıyor. Tarlabası’nın yenilenen sokaklarında konumlanan otel, bölgenin çok katmanlı tarihinden ve sanatsal kimliğinden ilham alarak, misafirlerine sadece bir konaklama değil, mahalle ile bağ kurabilecekleri çağdaş bir yaşam deneyimi sunuyor.

Otelin resmi açılışı, Hilton Avrupa, Orta Doğu ve Afrika Başkanı Simon Vincent, Hilton Kıta Avrupası Kıdemli Başkan Yardımcısı David Kelly ile Canopy by Hilton İstanbul Taksim Genel Müdürü Can Özmeriç’in yanı sıra Hilton’un üst düzey yöneticileri ve ekip üyelerinin katılımıyla gerçekleştirilen kurdele kesme töreniyle yapıldı.

Honest Holding, outgoing tur operatörü lideri Wtati’le ortak oldu

Turizm sektöründe yepyeni bir ortaklık modeli için imzalar atıldı. Honest Holding, yurt dışı tur operasyonunda lider olan Wtati’le ortak olarak güç birliğine gittiklerini açıkladı. İki şirket birlikte büyüme yönündeki kararlılıklarının yanı sıra, Türkiye’nin küresel pazardaki rekabet gücünü arttırmayı da hedefliyor. Yeni ortaklık yapısı kapsamında Anadolu’dan yurtdışına uçuş ağı genişletilecek, hedef 1 yılda 200 bin koltuk

Türkiye turizm sektöründe uzun süredir konuşulan büyük ölçekli markalaşma ve güç birliği modeli, Honest Holding’in hamlesiyle hayat buluyor. Honest Holding’ten yapılan açıklamada; şirketin Türkiye’nin yurtdışı tur organizasyonlarında lider firmalarından biri olan Wtati’le ortak olduğu duyuruldu.



Mutfakta dijital bir deneyim için Thermomix® TM7’den yılın beklenen kampanyası

Akıllı teknolojisiyle yemek yapma alışkanlıklarını dönüştüren Thermomix® TM7, çok fonksiyonlu yapısı ve dijital tarif ekosistemi Cookidoo ile mutfakta yaratıcılığa alan açarken, 19 Ocak- 15 Şubat 2026 tarihleri arasında geçerli vade farksız 9 taksit ve dönemsel aksesuar avantajıyla kullanıcılarla buluşuyor.

Buharda pişirme, doğrama, karıştırma, yoğurma, mayalama ve vakumda pişirme dahil 20’den fazla fonksiyona

sahip olan Thermomix® TM7; 20’den fazla dilde sunulan, 100 bini aşkın tarifile mutfakta sınırsız bir yaratıcılık alanı açıyor. Üstelik şimdiye kadar geliştirilen en sessiz motoru ve yenilikçi kilitleme sistemi sayesinde kapaksız pişirme imkânı sunarak mutfakta özgürlük hissini bir adım ileri taşıyor.



Aşk Seyahate Çeviren Rotalar

Alpler'de husky'lerle çıkabileceğiniz kızak turlarından Zanzibar'da yunuslarla yüzmeye kadar uzanan bu seçki, romantizmi deneyime bağlayan destinasyonlardan oluşuyor. Kış aylarında içinizi ısıtan karlar, tropik kaçamaklarda ise kalbin ritmini değiştiren sular... Balayı, evlilik teklifi ya da "biz hâlâ âşğız" demek için bahane arayanlara: İşte dünyanın en romantik durakları.

Venedik: Kanallar Üzerinde Süzülen Zamansız Aşk



Operanın, kanalların ve gondolların şehri Venedik, romantizmi aceleye getirmeyen nadir şehirlerden. Burada aşk yürüyerek değil, süzülerek yaşanır. Gondolla dar kanalların arasında ilerlerken tarihi sarayların gölgeleri suya düşer; bazen bir köprü altından geçerken, size eşlik eden bir tenorun sesi duyulur. Venedik'te bu sürprizler atmosferin doğal parçası...

Konum:

İtalya

Öne çıkan deneyimler:

Gondol turu, kanal yürüyüşleri

Atmosfer: Operatik, nostaljik, şiirsel

En romantik an:

Lagünde gün batımı

Ritüel:

Kanal kenarında mum ışığında akşam yemeği

Kimler için ideal?

Zamansız, klasik ve görsel romantizmden vazgeçemeyen çiftler

Roma: Taşların Bile Aştan Konuştuğu Şehir

Dünyanın en çok turist çeken şehirlerinden biri olan Roma, yüzlerce yıllık bir medeniyetin bıraktığı estetik mirasla büyülüyor. Heykellerle çevrili meydanlar, zamana meydan okuyan mimari yapılar, operası, balesi ve sokak aralarına gizlenmiş kafeleriyle, romantizmi adım adım yaşatan bir şehir.



Konum:

İtalya

Öne çıkan deneyimler:

Opera & bale, sanat gezileri, şehir yürüyüşleri

Kültürel duraklar: Villa Borghese, Bernini heykelleri

Küçük zevkler: Gelato molaları, sokak kafeleri

Romantik ritüel: Trevi Çeşmesi'nde dilek

Kimler için ideal? Tarih, sanat ve klasik

romantizmi aynı anda yaşamak isteyen çiftler

Orhan Vural'la Gez Gör

Konum:

Fransa

Öne çıkan deneyimler:

Sanat, yürüyüş rotaları, manzara noktaları

Romantik simgeler:

Eyfel Kulesi, Montmartre, Sacré-Cœur

Kültür & tarih:

Louvre, Notre-Dame

Kimler için ideal?

Klasik romantizm yaşamak isteyen çiftler



Paris: Aşkın Hiç Eskimeyen Başkenti

Dünyanın aşk başkenti denince Paris'in listede olmaması düşünülemez. Aşk ve sanatın iç içe geçtiği bu şehir, büyüleyici atmosferini büyük jestlerden çok anı biriktiren küçük ritüellerle kurar. Champs-Élysées boyunca uzanan kafeler, akşamüstü yürüyüşlerini keyifli molalara dönüştürürken; bohem ruhun hâlâ hissedildiği Montmartre, Arnavut kaldırımlı sokaklarıyla el ele keşfetmek için ideal bir sahne sunar.

Şehre yukarıdan bakmak isteyenler için Sacré-Cœur Bazilikası, Paris romantizminin panoramik özeti gibi. Günü sanata ayırmak isteyen çiftler Louvre Müzesi'nde kültürel bir randevuya çıkabilir, Notre-Dame Katedrali'nde tarihle iç içe, mistik bir yolculuk yaşayabilir.

Ve elbette final... Alacakaranlıkta Eyfel Kulesi. Saat başı birkaç dakikalığına parıldayan ışıkları, Paris'in en romantik anlarından birini yaratır. Küçük bir hatırlatma: O anı kaçırmanın için planı buna göre yapmakta fayda var.



Prag: Taş Sokaklarda Yaşanan Masalsı Bir Aşk

Orta Avrupa'nın kalbinde, tarih ve büyüyle yoğrulmuş Prag, "Altın Şehir" lakabını fazlasıyla hak eden romantik bir destinasyon. Burada aşk; taş sokakların arasında, sisli sabahlarda ve loş akşamlarda yaşanıyor. Vltava Nehri üzerinde uzanan Charles Köprüsü, gün doğumu ve gün batımında gökyüzünde dans eden renklerle Prag romantizminin en güzel sahnesini sunuyor.



Konum: Çekya

Atmosfer: Masalsı, gotik, nostaljik

İmza an: Charles Köprüsü'nde gün doğumu/gün batımı

Kültürel duraklar: Eski Şehir Meydanı, Prag Kalesi

En romantik zaman: Akşam ve gece saatleri

Kimler için ideal? Tarihle iç içe, karanlık romantizmi seven çiftler

Brugge: Gerçek Hayatta Bir Orta Çağ Aşk Masalı

Brugge'de yürümek, sanki bir masal kitabının içine girmişsiniz hissi yaratır. UNESCO tarafından koruma altına alınan tarihi merkeziyle şehirde romantizmi hissetmemek neredeyse imkânsız. Orta Çağ'dan günümüze ulaşan Arnavut kaldırımlı sokaklar; butiklerle, çikolata dükkanlarıyla ve şirin restoranlarla çevrili pitoresk binaların arasından usulca akıp gider.



Konum: Belçika

Atmosfer: Orta Çağ romantizmi, masalsı ve sakin

Öne çıkan deneyimler: Kanal yürüyüşleri, at arabası turları

Küçük mutluluklar: Çikolata dükkanları, butik kafeler

İmza manzara: Brugge Çan Kulesi

Kimler için ideal? Peri masalı estetiğini ve yavaş romantizmi seven çiftler

Alpler: Kar Altında Yaşanan Lüks Bir Aşk Masalı

İsviçre, Fransa, Avusturya, İtalya, Almanya ve Slovenya'ya yayılan Alp Dağları, Avrupa'da kış turizminin en etkileyici ve romantik coğrafyalarından biri. Karın ilk düştüğü andan itibaren dağ köyleri bambaşka bir ruha bürünüyor; göllerin çevresinde yükselen sis, ahşap evlerden yayılan ışıklar ve ağırbaşlı zaman duygusu Alpler'i tam anlamıyla bir kış masalına dönüştürüyor.



Konum: Orta Avrupa

Öne çıkan deneyimler: Chalet konaklama, kar aktiviteleri

Unutulmaz an: Husky kızak turları

Gastronomi: Dağ manzaralı Michelin yıldızlı restoranlar

Kimler için ideal? Kış romantizmini lüks ve deneyimle birleştirmek isteyen çiftler

Maçka'ya Bir Yolculuk



Karadeniz'e her gelişimde aynı his... Hava değişir, insan yavaşlar, zaman başka türlü akmaya başlar. Deniz kokusu yerini çam ve toprak kokusuna bırakırken, yol yalnızca bir mesafeyi değil; insanın iç ritmini de kat eder. Bu kez yolumuzu Maçka'ya düşüren şey yalnızca doğa değildi. GastroTravel Maçka ile denizden dağlara uzanan, lezzetin bilgiyle, sofranın fikirle bulunduğu çok katmanlı bir yolculuğun parçası olmaktı.

Bu yolculuğun mimarları, gastronomi ve seyahat dünyasının yakından tanıdığı iki isimdi: Çok Gezen Gurme Akif Budak ve Radisson Blu Hotel Trabzon Executive Şefi Önder Yılmaz. Ancak bu deneyimin sahada kusursuz işlenmesini sağlayan, yolun ritmini bozmadan akmasını mümkün kılan en önemli yapı taşlarından biri de ulaşımı titizlikle üstlenen Yeşilyol Turizm oldu. Organizasyon boyunca konforlu ve güvenli ulaşımı sağlayan Serhat Aslıbay, bu yolculuğun görünmeyen ama hissedilen emeklerinden birini temsil ediyordu.

Yolu Bilen Bir Rehberle Yola Çıkmak

Akif Budak, Türkiye'yi iki kez baştan sona dolaşmış, dünyayı tanımış, sayısız şehirde gastronomi ve turizm organizasyonları düzenlemiş bir isim. Ama bu kez rota farklıydı. Bu kez yol, insanın doğup büyüdüğü topraklara çıkıyordu. GastroTravel, artık büyük kalabalıkların değil; butik, nitelikli ve anlamlı buluşmaların adiydi. Maçka, Viçe (Fındıklı), Cıvra (Sürmene), Kemalpaşa, Araklı ve Gafulluk...

Denizden sofraya uzanan bu duraklar, Karadeniz'in hem doğayla hem kültürle kurduğu kadim ilişkisi anlatıyordu. Bu

anlatının en güçlü duraklarından biri ise, bölgenin köklü ailelerinden Konakoğlu Ailesi'nin ev sahipliğinde şekilleniyordu.

Denizden Dağlara Uzanan Bir Gün

Sabah, denizin ritmiyle başlıyor her şey. Balıkçı tekneleri, Karadeniz'in sert ama cömert karakterini hatırlatıyor. Ardından yol kıvrıla kıvrıla Maçka'ya tırmanıyor. Rakım yükseldikçe manzara değişiyor; deniz yerini kar ve sise bırakıyor. Aynı gün içinde dört mevsimi yaşatabilen Karadeniz, bu geçişte kendini bir kez daha hatırlatıyor. Araçlar duruyor, kapılar açılıyor. Soğuğa rağmen kimse üşümüyor. Kar, tipi, kahkaha ve horon... Bu an, yolculuğun en unutulmaz sahnelerinden biri olarak hafızalara kazınıyor. Tüm bu geçişlerde yolun temposu ve konforu, Yeşilyol Turizm'in profesyonel yaklaşımıyla kendini hissettiriyor.

Bir Durak, Bir Dua

GastroTravel Maçka'nın en sessiz ama en güçlü anı, Karadeniz'in sesi merhum Volkan Konak'ın mezarı



Murat Çiçek

başında yaşandı. Dualar edildi, anılar paylaşıldı. Bu durak, yolculuğun yalnızca bir etkinlik değil; bir vefa ve hafıza yolculuğu olduğunu hatırlattı.

Dağların Arasında Konuşulan Gastronomi

24 Ocak Cumartesi günü Konakoğlu Hotel'de, bu kez kelimelerin ve fikirlerin ağır bastığı bir sofraya kuruldu. Programın sunuculuğunu Şef Özlem Mekik üstlenirken, gastronomi; akademi, kültür, sağlık ve girişimcilik ekseninde ele alındı. İlk oturumda, Hotel & Restaurant dergisi Yazı İşleri Müdürü Hatice Ünal Bilen moderasyonunda "Doğu Karadeniz'de Kadın Girişimciliği" konuşuldu. Bölgenin üretim pratikleri, kadın emeğinin mutfak ve turizmdeki yeri üzerinden ele alındı.

"Turizmde Yeni Yaklaşımlar ve Destinasyon Yönetimi" başlıklı oturumda ise Murat Yunak, Ertan Ustaoglu, Şebnem Urgancıoğlu, Şatıroğlu Konağı'nın sahibi ve Türkiye Küçük Oteller Derneği Yönetim Kurulu Üyesi Osman Şatıroğlu ile Volkan Kantarcı, Doğu Karadeniz'in turizm vizyonunu sahadan gelen deneyimlerle değerlendirdi. "Gastronomi ve Sağlıklı Beslenme" oturumunda Dr. Ender Saraç, yerel mutfakla sağlıkla kurduğu ilişkiyi aktarırken; Prof. Dr. Adnan Kaya ve Prof. Dr. Murat Aksoy, gastronominin kültürel sürdürülebilirlik ve toplumsal hafızadaki rolünü akademik bir çerçevede ele aldı.

Günün ilerleyen saatlerinde "4 Mevsim Karadeniz – Sürdürülebilir Turizm Modelleri" ve "Doğu Karadeniz'de Turizm, Gastronomi ve Girişimciliğin Geleceği" başlıklarıyla bölgenin yarınlarına dair ortak bir vizyon çizildi.



Radisson Blu Hotel Trabzon Executive Şefi Önder Yılmaz



Çok Gezen Gurme Akif Budak

Denizden Dağlara Sofradan Hatıraya

Mutfak Sahneye Çıktığında

Etkinlik boyunca Özlem Mekik, Zeki Kara, Güner Şen, Adem Yılmaz, Mehmet Altaş, Yıldız Özsamaha, Betül Tekin, Emel Varer, Ali Kemal Öztürk, Mustafa Başar, Osman Kotan ve KKTC'den şef ve yatırımcı Selim Yeşilpınar, mutfak sahneye taşıdı. Özellikle danışman şefler Güner Şen ve Adem Yılmaz tarafından gerçekleştirilen canlı mutfak performansları, gastronominin anlatı gücünü görünür kıldı. Tuzda balık sunumu, bu anların en çok konuşulan ritüellerinden biri oldu.

Karadeniz Sofrası

Öğle yemeğinde kurulan sofrada; balkabağında dana kavurma, pazılı hamsi sarması, hamsi dolması, tuzda alabalık, tamara, patlıcan tavası, turşu kavurması, un helvası ve Trabzon hurmasından çikolatalı tatlı yer aldı. Maçka usulü mısır ekmeği eşliğinde sunulan bu menü, Karadeniz mutfağının geçmişle bugünü nasıl bir arada taşıdığını gösterdi.

Akşam saatlerinde Konakoğlu Hotel'in açık alanında, Konakoğlu Ailesi sponsorluğunda ateş başında mangal organizasyonu gerçekleştirildi. Müzik, horon ve sohbetle zenginleşen gece, yerel halkın da katılımıyla samimi bir Karadeniz buluşmasına dönüştü.

İnançtan Sınır Ötesine Uzanan Yol

25 Ocak Pazar günü rota Sümela Manastırı'na çevrildi. Taş, sis ve sessizlik... Akşamında ise Rize Fındıklı'da, 260 yıllık geçmişe sahip Şatıroğlu Konağı'nda düzenlenen özel yemekte, Fındıklı Belediye Başkanı Ercüment Şahin Çervatoğlu da misafirler arasındaydı. Müzik ve horonla tamamlanan bu gece, yolculuğun bellekte kalan duraklarından biri oldu.

Programın Artvin Hopa üzerinden Batum'a uzanması ise GastroTravel Maçka'nın yalnızca yerel değil; bölgesel ve sınır ötesi bir vizyon taşıdığını bir kez daha gösterdi.

Maçka'dan Ayrılırken

Maçka'dan ayrılırken valizde sadece fotoğraflar yoktu.

Biraz sis, biraz dua, biraz sütlaç tadı ve bolca hikâye vardı.

GastroTravel Maçka, bir gezi değil; denizden dağlara, sofradan hatıraya uzanan bir yolculuktu.





Murat Çiçek

Sümela'dan Sameba'ya...

Karadeniz'in sisli yamaçlarından Kafkaslar'ın parlayan yıldızına uzanan bu yolculuk, GastroTravel Maçka Akif Budak ve Önder Yılmaz'ın organize ettiği Gastro Travel Maçka etkinliğinin ardından kendiliğinden şekillenen bir keşfe dönüştü. Sümela Manastırı'nın mistik gölgesinden ayrılıp, Gürcistan'ın en etkileyici simgelerinden biri olan Sameba Katedrali'ne doğru yola çıktık. Bu rota, yalnızca bir sınır geçişi değil; kültür, mimari ve yaşam tarzı değişiminin de kısa bir özeti gibiydi.

Vol Arkadaşları ve Sınır Geçışı

Batum'u "ikinci vatanım" olarak tanımlayan Akif Budak rehberliğinde, transferimizi Yeşilyol Turizm Yönetim Kurulu Başkanı Serhat Asılbay'ın gerçekleştirdiği konforlu bir yolculukla Sarp Sınır Kapısı'na ulaştık.

Yurt dışı çıkış harcı (1.250 TL) öden-dikten sonra, kimlikle geçiş süreci başlıyor. Yeni sistemde küçük bir form dolduruluyor; ad-soyad ve T.C. kimlik numarası beyan ediliyor. Kamera karşısında alınan onayın ardından geçiş sağlanıyor. Duty free alanı girişte karşınıza çıkıyor ancak alışverişini dönüştürmek hem daha rahat hem de daha mantıklı.

Gürcü tarafında da benzer bir kontrol sürecinin ardından Gürcistan'a giriş yapılıyor. Ülkenin para birimi Lari (GEL). Genel kur

yaklaşık olarak 1 TL = 16 Lari seviyesinde. Alkol alımında kişi başı bir şişe hakkı bulunuyor; oranına göre iki şişeye izin verilmiyor. Sınırdaki yapılan "sigara taşıma" tekliflerine ise kesinlikle itibar edilmemeli.

Batum'a İlk Bakış

Sarp'tan Batum'a uzanan yol, Karadeniz manzarasıyla başlıyor. Ardından Acara Özerk Cumhuriyeti'nin başkenti Batum'un çehresi beliriyor. Şehir, modern yapılarla eski binaların yan yana durduğu ilginç bir mimari dengeye sahip. Yeni yapılan yüksek binaların arasında hâlâ balkonlardan sarkan çamaşırları görmek mümkün; Batum'un en samimi yüzü de tam olarak burada ortaya çıkıyor.

Geniş caddeler, sakin trafik ve neredeyse hiç duyulmayan korna sesleriyle şehir gündüzleri şaşırtıcı derecede dingin. Gürcistan'da araçlar Türkiye'de olduğu gibi sağdan akıyor ve şehir planlaması yürüyerek gezmeye oldukça elverişli.

Konaklama: Hotel London 1889

Şehir merkezinde yer alan Hotel London 1889, Batum'un tarihini yansıtan en etkileyici yapılardan biri. Mimari detaylarıyla dikkat çeken otelin işletmecisinin Türk olması, konaklamayı daha da konforlu kılıyor. Temizlik, hizmet kalitesi ve mutfak anlayışı Türk damak tadına oldukça yakın. Otel çalışanlarının

büyük bir kısmı Türkçe biliyor; bu da şehirde iletişimi son derece kolaylaştırıyor.

Batum Geceleri

Güneş battığında Batum bambaşka bir kimliğe bürünüyor. Yeni teknolojiyle donatılmış ışıklandırmalar, oteller ve eğlence merkezleri şehri adeta açık hava sahnesine çeviriyor. Sahil boyunca uzanan yürüyüş yolları, lunapark ve Batum'un simgesi haline gelen Ali ve Nino Heykeli, gece yürüyüşleri için ideal duraklar.

Casino işletmeciliğinin serbest olması Batum'un gece hayatını canlı kılan unsurlardan biri. Türkiye'ye yakınlığı nedeniyle şehir, özellikle hafta sonları Türk ziyaretçilerin yoğun ilgisini görüyor.

Batum Mutfağı ve Lezzet Durakları

Batum mutfağı, Gürcü mutfağının sade ama doyurucu örneklerini sunuyor.

Haçapuri:

Fiyatlar 5-10 Lari arasında değişiyor.

Pideye benzeyen bu lezzetin yumurtalı, peynirli ve sucuklu çeşitleri bulunuyor. Tek porsiyon oldukça doyurucu.

Khinkali (Gürcü Mantısı):

Büyük boy, sulu mantılar. Porsiyonu yaklaşık 5 Lari. Kişi başı 3 adet genellikle yeterli oluyor.





Her yıl 1 Milyon Turist Geliyor

Batum; Karadeniz kıyısında konumlanan, Osmanlı, Rus ve Gürcü kültürlerinin izlerini aynı anda barındıran çok katmanlı bir şehir. Vizesiz, pasaportsuz, yalnızca kimlikle seyahat edilebilmesi; uygun fiyatları ve gelişen turizm altyapısı sayesinde her yıl yaklaşık 1 milyon Türk turist ağırlıyor.

Günde ortalama 30 dolar bütçeyle rahatlıkla gezilebilen Batum, kısa süreli kaçamaklar için ideal olduğu kadar, detaylı keşifler için de fazlasıyla malzeme sunuyor.



Yediğimiz Her Şeyi Yeniden Düşündürecek Kitap: **Gıda Bilmeceleri 2**

Gıdalar hakkında yıllardır doğru bildiğimiz pek çok bilgi aslında ne kadar doğru? Günlük hayatta gıdalar hakkında aklımıza takılan soruların bilimsel karşılığı ne? Prof. Dr. Sibel Özilgen, bu soruların izini süren yeni kitabı “Gıda Bilmeceleri 2” ile okuru bir kez daha gıda sırlarının peşine düşürüyor.

Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Prof. Dr. Özilgen’in kaleme aldığı kitap, Yeditepe Üniversitesi

Yayınevi’nden çıktı. “Gıda Bilmeceleri 2”, gıdalar hakkında kulaktan kulağa aktarılan efsaneleri bilimsel verilerle masaya yatırıyor.

Gıdalar Hakkındaki Efsanelere Bilimsel Neşter

“Bazı insanların elinin lezzeti olduğu doğru mu?”, “Un patlaması ne demek?”, “Bebeklere neden bal verilmez?”, “Kuru buz nedir?”, “Tatlı gıdalar sıcakken neden daha tatlı algılanır?”, “Su dağ başında neden daha çabuk kaynar?”, “Su ile yağ karışmazken mayonez nasıl olur da tutar?”

Gıdalarla iç içeyken zihnimizden geçen bu ve benzeri onlarca soru, Prof. Dr. Özilgen’in yeni kitabında birer “gıda bilmecesi” olarak ele alınıyor. Kitap, gıdalar hakkında doğru kabul edilen bilgileri bilimsel gerçekler ışığında yeniden sorgulamaya davet ediyor.

Popüler Kültürden Bilimsel Gerçeklere

2017 yılında yayımlanan “Gıda Bilmeceleri”nin devamı niteliğindeki bu yeni çalışmada Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Prof. Dr. Özilgen, alışkanlıklar ve popüler söylemlerle şekillenen gıda bilgisini sade, anlaşılır ve merak uyandıran bir dille aktarıyor. Okuyucuyu

“neden” ve “nasıl” sorularıyla düşünmeye teşvik eden kitap, hem eğlenceli hem öğretici bir başucu kaynağı olmayı hedefliyor.

Prof. Dr. Sibel Özilgen, kitabın çıkış noktasını şöyle anlatıyor:

“Gıdalar hakkında bildiklerimizin büyük bir kısmı kulaktan dolma bilgilerden oluşuyor. Oysa bilimsel gerçekler çoğu zaman bu bilgilerle örtüşmüyor. Yıllar

boyunca öğrencilerimden, arkadaşlarımdan ve ailemden gelen sorulara verdiğim yanıtları bir araya getirme fikri böyle doğdu. Bu kitapta amacım, yanlış bilinen doğruları bilimsel verilerle sorgulamak.”

“Amacım Ezber Bozmak Değil, Merak Uyandırmak”

Kitabın temel hedefinin yalnızca bilgi vermek olmadığını vurgulayan Özilgen, şu sözlerle devam ediyor:

“Eğer okur, bu kitabı okurken ‘Bunu hiç düşünmemiştim’ ya da ‘Ben bunu farklı biliyordum’ diyorsa ve bazı alışkanlıklarını sorgulamaya başlıyorsa, kitap amacına ulaşmış demektir. Çünkü doğru bilgiye giden yol, merak etmek ve bilimsel olarak sorgulamaktan geçer.”

Şehnaz Demirdal

GIDA BİLMECELERİ 2

Prof. Dr. Sibel Özilgen



Gıda Bilmeceleri 2 Kimler İçin?

“Gıda Bilmeceleri 2”, gıdaya merak duyan herkes için keyifli bir okuma sunarken; gastronomi, beslenme ve gıda bilimi alanlarında eğitim gören öğrenciler ve akademisyenler için de güvenilir bir kaynak niteliği taşıyor.

Prof. Dr. Sibel Özilgen Hakkında

Ortadoğu Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nde lisans ve yüksek lisans eğitimini tamamlayan Prof. Dr. Sibel Özilgen, doktora çalışmaları sırasında Kaliforniya Üniversitesi Davis'te Gıda Bilimi ve Teknolojisi alanında burslu özel öğrenci olarak bulundu. Doktora sonrası Yeni Zelanda'daki Massey Üniversitesi'nde araştırmalar yaptı ve konuk öğretim üyesi olarak dersler verdi.

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanmış çok sayıda makalesi, 8 kitabı ve kitap bölümü bulunan Özilgen'in, CRC Press tarafından yayımlanan Cooking as a Chemical Reaction adlı kitabı, bir Türk akademisyen tarafından yazılmış ilk "Culinary Science Textbook" olma özelliğini taşıyor. Prof. Dr. Sibel Özilgen, akademik çalışmalarını halen Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı olarak sürdürüyor.



İstanbul'un

İster Sevgililer Günü'nde, ister sıradan bir günü unutulmaz kılmak için; İstanbul'da romantizmi lezzetle buluşturan en şık adresler bu listede.

En Romantik Restoranları

İstanbul, büyüleyici Boğaz manzarasından tarihi yarımadanın ışıklarına kadar aşkın farklı yüzlerini yaşatan bir şehir. Sunset ve Mikla gibi yıllardır kentin simgesi haline gelen restoranlardan Michelin yıldızlı fine dining deneyimlerine, nostaljik ruhunu koruyan butik mekanlardan modern fusion mutfaklara kadar şehrin en romantik restoranlarını derledik.



Frankie

Galataport İstanbul'da iki katlı olarak konumlanan Frankie, Boğaz ve Tarihi Yarımada'ya hâkim terasıyla romantik akşamlar için etkileyici bir atmosfer sunuyor. Gün batımı saatlerinden itibaren manzaranın merkezde olduğu bu teras, şehir silüetini izlerken sakin ama enerjisi dengeli bir akşam geçirmek isteyen çiftler için güçlü bir sahne oluşturuyor. Modern tasarımı, ferah yerleşimi ve açık hava hissiyle Frankie, Boğaz hattında romantizmi şehirli bir çizgide yaşıyor.



Lokanta Feriye

Boğaz manzaralı Lokanta Feriye'de İstanbul'un ışıkları eşliğinde özel bir deneyim. Boğaz'ın en etkileyici noktalarından birinde yer alan Lokanta Feriye, tarihi Feriye Sarayları'nın zarif atmosferi içinde romantik akşam yemekleri için güçlü bir adres. İstanbul'un ikonik silüetine karşı konumlanan mekân; manzarayı odağına alan masa yerleşimi, loş ışık dengesi ve şık dekorasyonu ile özel anlara sofistike bir çerçeve sunuyor.



nite İstanbul

Bosphorus manzaralı Nite İstanbul, romantik atmosferi ve şık dekorasyonu ile özel akşam yemekleri için ideal restoran.

Boğaz hattında panoramik manzarasıyla öne çıkan Nite İstanbul, romantik akşam yemekleri ve özel kutlamalar için şehrin iddialı adreslerinden biri. Ortaköy sahiline yakın konumu, manzarayı merkeze alan masa düzeni ve zarif iç mekân tasarımıyla çiftlere etkileyici bir atmosfer sunuyor. Akşam saatlerinde sakin ve romantik bir ritimle başlayan deneyim, gecenin ilerleyen saatlerinde daha canlı bir ambiyansa evriliyor.



Banyan

Ortaköy Camii ve Boğaz Köprüsü manzarasına karşı Banyan restoran, romantik Asya mutfak deneyimi sunuyor. Ortaköy'de, Boğaz Köprüsü ve Ortaköy Camii manzarasına hâkim konumuyla Banyan, şehir merkezinde saklı bir vaha hissi sunuyor. Doğayla uyumlu tasarımı, loş ışık dengesi ve manzarayı merkeze alan yerleşimiyle mekân; baş başa akşam yemekleri için romantik ve sakin bir atmosfer yaratıyor. Boğaz'ın ışıklarıyla çevrili bu özel ortam, Banyan'ı İstanbul'un zamansız romantik restoranları arasında konumlandırıyor.



Sunset Grill & Bar

Sunset Grill & Bar, Boğaz manzaralı terası ve fine dining mutfağıyla İstanbul'un en romantik restoranlarından biri.

Ulus sırtlarında, Boğaz'a hâkim konumuyla yıllardır İstanbul'un en prestijli adreslerinden biri olan Sunset Grill & Bar, zamansız şıklığı ve kusursuz manzarasıyla romantik akşamlar için güçlü bir klasik. Geniş terası, ferah masa düzeni ve şehirden izole hissi yaratan konumuyla mekân; baş başa akşam yemeklerinden özel kutlamalara kadar pek çok anı özel kılan bir atmosfer sunuyor.



Beatrice Restaurant

Pera'da Beatrice Restaurant,

tarihi yarımada manzarası ve gün batımı eşliğinde romantik akşam yemeği sunuyor. Pera'da, tarihi Adahan DeCamondo Otel'in teras katında konumlanan Beatrice Restaurant; zarif mimarisi ve panoramik İstanbul manzarasıyla romantik akşamlar için etkileyici bir atmosfer sunuyor. Dış cephesini saran yemyeşil dokunun yarattığı sakinlik, binanın tarihsel karakteriyle birleşerek mekâna zamansız ve sofistike bir ruh kazandırıyor. İçeri adım atıldığında hissedilen bu özel ambiyans, baş başa yemekler için ideal bir çerçeve oluşturuyor.



Okra

The Marmara Taksim'in zarif atmosferinde konumlanan

Okra, İstanbul manzarasına karşı romantik akşam yemekleri için modern ve sofistike bir sahne sunuyor. Yüksek konumu sayesinde Boğaz'a uzanan şehir silüetini farklı açılardan izleme imkânı veren mekân, gün batımından geceye uzanan saatlerde daha da etkileyici bir ambiyansa bürünüyor. Şık iç mimarisi, dinamik ama dengeli atmosferi ve manzarayı merkeze alan yerleşimiyle Okra, özel buluşmalar için güçlü bir adres.



Liman İstanbul

Galataport'ta yer alan Liman İstanbul,

tarihi yarımada manzarası ve Türk mutfağıyla romantik akşam yemekleri için şık bir seçenek. Tarihi Liman Lokantası'nın yeni kimliğiyle hayat bulan Liman İstanbul, Galataport'un merkezinde konumlanan zarif ve köklü bir adres. Tarihi yarımada açılan manzarası, yüksek tavanlı mimarisi ve denizle kurduğu güçlü bağ sayesinde mekân; İstanbul'un geçmişiyle bugünü arasında romantik bir köprü kuruyor. Zamansız atmosferi, klasik detayları ve ferah masa düzeniyle özellikle akşam saatlerinde sakin ve sofistike bir deneyim sunuyor.



Restoran Modern

Restoran Modern, tarihi

yarımada manzarası ve Gault & Millau ödüllü menüsüyle İstanbul'da romantik akşam yemeği için tercih edilen restoran. Tophane'de, tarihi yarımada karşı konumlanan Restoran Modern; panoramik İstanbul manzarası ve çağdaş tasarım diliyle romantik akşam yemekleri için sofistike bir atmosfer sunuyor. Şehrin kültürel dokusunu yansıtan konumu, ferah iç mekânı ve manzarayla bütünleşen masa yerleşimi sayesinde mekân; sakin ama etkileyici bir akşam deneyimi vadediyor.



Mürver

Karaköy'de Mürver, tarihi yarımada manzarası ve odun

fırınında hazırlanan seçkin menüsüyle romantik bir gastronomi deneyimi sunuyor. Karaköy'de, tarihi yarımada karşı konumlanan Mürver; gün batımından geceye uzanan manzarasıyla romantik akşam yemekleri için etkileyici bir atmosfer sunuyor. Şehrin ışıklarıyla bütünleşen panoramik manzara, mekânın sıcak ve rafine tasarımı diliyle birleşerek baş başa sofralar için güçlü bir sahne oluşturuyor. Yüksek konumu ve ferah yerleşimi sayesinde şehirden kopmadan izole bir his yaratıyor.

Yeniköy'de Bir Masa, Bir Hafıza Lokanta Limu

Biri yıllardır işlettiği mekânını dönüştürmenin eşiğinde, diğeri "bir daha restoran yapmam" dediği bir dönemde... Sevtap Dilekci ve Sara Tabrizi'nin hayalleri, meze kültürü ve paylaşımlı sofralar etrafında birleşti. Yeniköy'de açılan Lokanta Limu, bu tesadüfün lezzetle yazılmış hikâyesi.



Istanbul'da yemek yediğimiz yerler çoğu zaman bize ne yediğimizi anlatır; nadiren nasıl hissetmemiz gerektiğini... Oysa bazı sofralar vardır, tabağın ötesinde bir şey bırakır insanda. Lokanta Limu, benim için tam olarak bu kategoriye giren mekânlardan biri oldu.

Yeniköy'ün denizle iç içe geçmiş sokaklarından birinde, acele etmeyen bir ritimle karşılıyor sizi Limu. Daha kapıdan girerken şunu hissediyorsunuz: Burada bir "konsept" anlatılmıyor, bir hâl yaşatılıyor. Bugün gastronomi dünyasında her şeyin çok hızlı tüketildiği, kelimelerin bile hızla eskidiği bir dönemde, bu his oldukça kıymetli.

Limu'nun hikâyesi iki kadının yollarının kesişmesiyle başlıyor. Yeme-içme dünyasında uzun yıllardır var olan, mutfak ve mekânı gerçekten "yaşamış" iki isim: Sevtap Dilekci ve Sara

Tabrizi. Sevtap, Yeniköy ve Alaçatı'da 13 yılı aşkın süredir Cafe Bistro olarak hizmet veren, mekânın ruhunu iyi okuyan bir işletmeci. Sara ise Aheste Pera ve Yan Mutfak gibi markalarla gastronomi hafızamızda yer edinmiş bir şef.

İkisini bir araya getiren şey aslında bir "kararsızlık" hâli. Sara, "bir daha restoran yapmam" dediği bir dönemde mutfak ne kadar özlediğini fark ediyor. Sevtap ise cafe-bistro kimliğiyle açtığı Molka'yı artık başka bir yere evriltme düşüncesinde. Bu iki arayış, doğru zamanda, doğru yerde kesişiyor. Ve ortaya "Hadi birlikte yapalım" diyebilecek kadar samimi bir ortaklık çıkıyor.

Mekânın adı Limu... Farsça'da "misket limonu" demek. Ferah, keskin ama zarif. Aslında mekânın karakterini tek kelimeyle özetleyen bir isim.

İçeri girdiğinizde sizi yormayan bir atmosfer karşılıyor. Ne fazla iddialı, ne de sıradan. Duvarlarda sanat eserleri, göz yormayan soft tonlar, sohbeti bastırmayan bir müzik... Burada her şey bilinçli bir sadelikle kurgulanmış. Limu'nun en güçlü taraflarından biri de bu: Gösteriştense uzak ama kendinden emin.

Açılış saatleri bile mekânın felsefesini ele veriyor. Hafta içi 16.00, hafta sonu 14.00... Yani burası "öğlen hızlıca uğrayıp çıkayım" yeri değil. Akşamın yavaş yavaş kurulmasına izin veren, uzun sohbetlere alan açan bir sofrası mekânı.



Mutfağa geldiğimizde ise Limu'nun asıl derdinin ne olduğu daha net ortaya çıkıyor. Burası klasik anlamda bir meyhane değil; ama meze kültürünü merkezine alan, modern bir yorumla ilerleyen bir mutfak dili var. Menüde tanıdık tatlar karşımıza çıkıyor:

Köpoğlu, Atom, klasik soğuk ve sıcak mezeler... Ancak tabakta gördüğünüz şey birebir alıştığınız hâli değil. Sara Tabrizi'nin mutfaklığı, geleneği bozmadan güncelliyor.

"Çilingir Sofrası" adıyla sunulan tadım menüsü, bu yaklaşımın en net örneği. Paylaşım üzerine kurulu, acele etmeyen, sofrayı zamana yayan bir akış. Ana yemeklerde Yaprak Ciğer, Acem Kebabı, Acem Pilavı gibi güçlü klasikler var. Ama bu tabaklar bağırıyor. İddialarını sessizce ortaya koyuyorlar.

Bugün birçok mekânda yemeğin "anlatılması" gerekiyor. Limu'da buna ihtiyaç yok. Lezzet, kendini anlatacak kadar özgüvenli.

Tatlılar ise sofranın sonunu ağırlaştır-

madan, zarif bir kapanış yapıyor.

Karamelize yanık sütlaç, alıştığımız tadı inceltiyor. Yoğurt dondurmali çıtır kabak, Anadolu mutfaklarına modern bir selam gönderiyor. Vişneli köpük çikolata ise hafifliğiyle şaşırtıyor. Üçü de "bir lokma daha" dedirten, ama sofradan kalkarken pişmanlık yaratmayan tatlar.

Lokanta Limu bana şunu düşündürdü:

Eskiden meyhaneler sadece yemek yenilen yerler değildi. Orası bir paylaşım alanıydı, bir hafıza mekânıydı. Bugün bu hissi yakalamak zor. Limu, bu duyguyu nostaljiye sığınmadan, bugünün diliyle yeniden kurmayı başarıyor.

Belki de Limu'nun en büyük başarısı burada yatıyor. "Eskisi gibi olsun" demiyor. "Hatırlayalım ama bugüne yakışır şekilde" diyor.

Eğer İstanbul'da bağırmayan bir mutfak, iyi düşünülmüş tabaklar ve sohbetin gerçekten eşlik ettiği bir sofraya arıyorsanız; Yeniköy'de Limu'ya bir akşam ayırın.

Ve küçük bir not: Akşam saatleri için rezervasyon yaptırmak iyi bir fikir.

Meltem Özturan
@gastrocadde



İstanbul'un En Lezzetli İFTAR MEKANLARI

Ramazan ayında sevdiklerinizle bir araya gelerek lezzetli tatlar eşliğinde iftar yapmak istiyorsanız birçok restoran arasından istediğinizi seçebilirsiniz. Bu yıl 19 Şubat'ta başlayıp 19 Mart'ta sona erecek olan Ramazan ayı için hazırlık yapan birçok mekân var. Geleneksel Ramazan tatlarıyla donatılmış sofralar hazırlayan mekânlar arasından seçim yaptıktan sonra seçtiğiniz tarih için rezervasyon yaptırmayı unutmayın.



Kalbur Et, Şerifali

Semsek pide, haşlama içli köfte, otlu peynirli çıtır börek, zeytinyağlı kuru patlıcan ve kuzu tandır gibi kendine has lezzetlerle dolu iftar menüsüyle Kalbur Et, misafirlerine unutulmaz bir iftar deneyimi yaşatmayı planlıyor. Kebap konusundaki tecrübesini de sofrasına ekleyen restoranda, Ramazan boyunca her gün rezervasyon yaptırabilirsiniz.



Köşebaşı, Ataşehir

Anadolu ve Avrupa Yakası'ndaki birçok şubesiyle Köşebaşı, zengin iftar menüsüyle Ramazan sofralarına lezzet katıyor. İftariyeliklerden ara sıcaklara, zeytinyağlılardan mezeye kadar geniş bir seçki sunan restoran, vegan menü alternatifleriyle de her damak zevkine hitap ediyor. Ana yemeklerde ise Adana ve Tarsus mutfağının karakteristik lezzetleri ön plana çıkıyor.



Emirgan Sütüş

Emirgan Sütüş, Ramazan ayında nostaljik iftar sofralarının sıcaklığını ve lezzetini yaşıyor. Geleneksel tatlarla zenginleştirilen iftar menüsü, misafirlerine özenle hazırlanmış iftariyeliklerden klasik Osmanlı mutfağı lezzetlerine uzanan bir şölen sunuyor. Tarihi atmosferi ve kaliteli hizmet anlayışıyla Emirgan Sütüş, Ramazan ruhunu en güzel şekilde hissetmek isteyenler için vazgeçilmez bir adres.



Borsa Restaurant

Ramazan'ın klasikleşmiş restoranlarından biri olan Borsa Restaurant, iftar için fiks menü sunuyor. İftariyelikler, zeytinyağlılar ve çorba ile başlayan menüde ara sıcak olarak etli karalahana sarması, su böreği, Karadeniz pidesi var. Ana yemek olarak döner, tandır ve Borsa köfte mevcut. Dekorasyonunda Osmanlı tarzı dikkat çeken restoranda 10 farklı çeşit tatlı var.



Kuleli Yakamoz Restaurant, Çengelköy

Kuleli'de denize nazır bulunan Yakamoz'da iftar saatleri canlı fasıl eşliğinde oluyor. Çorbayla başlayan iftar menüsüne çeşit çeşit iftariyelikler eşlik ediyor. Hünkar beğendi, çöktürme kebabı, çoban kavurma, ızgara piliç, ızgara köfte çeşitlerinden biri ana yemek olarak seçilebiliyor. Ramazana özel olarak hazırlanan güllaç ve Antep'ten gelen fıstıklı baklavayla iftar tamamlanıyor.



Tavacı Recep Usta

Michelin Rehberi'nde de bulunan Tavacı Recep Usta 1978'den beri yemeklerini özenle hazırlamaya devam ediyor. Çok fazla müdavimi olan restoran, birden çok ilimizde şube sahibi. Menüde en çok ilgi çeken Kaburga dolma ve fırında ezme güveç olmuş. Her anlamda size şölen yaşatacak bir iftar için doğru adres olduğunu söyleyebiliriz. Gösterişli olduğu kadar damağa da bir o kadar hitap ediyor.



Konyalı Restaurant

Ramazan'da iftar için tarihi bir yer seçmek istiyorsanız Topkapı Sarayı'nın bahçesindeki Konyalı Restoran'ı seçebilirsiniz. 1897 yılından beri servis veren restoran enfes bir menü sunarken tarihi hissettiren dokusuyla da beğeniliyor. Eğer iftar için Konyalı Restoran'a gelerseniz yemeğinizin yanında Osmanlı saray şerbeti istemeyi unutmayın.



Kaşibeyaz, Florya

Natürel dokusuyla misafirlerini ağırlayan Kaşibeyaz Florya, Ramazan ayı boyunca fiks menü çıkartıyor. Hurma ve kahvaltılıkla bezenen sofrada ilk olarak günün çorbası servis ediliyor. Dört çeşit meze, salata, çiğ köfte, fındık lahmacun, içli köftenin ardından ana yemekler seçiliyor. Adana kebab, kuzu tandır, piliç şiş, ızgara köfte arasından seçme imkânı olan restoranda tatlı olarak güllaç, künefe, fırın sütlaç ve irmik helvası alternatifleri var.



Madera, Harbiye

Açık ateşte pişen et ağırlıklı yemekleri ve paylaşımlı tabaklarıyla beğenilen Madera, Ramazan ayı boyunca iftar menüsü sunuyor. Menüde iftariyelikleri zeytinyağlılar, çorbalar, ara sıcaklar, ana yemekler ve tatlı gibi geleneksel menünün yanı sıra zeytinyağlılar da bulunuyor.



Develi, Etiler

Türk mutfağından geleneksel tatlıları hazırlayan ve sunan Develi'nin bu yıl ki Ramazan menüsünde iftariyelikler, günün çorbası, çiğ köfte ve mezeler, içli köfte, fındık lahmacun, Antep usulü kuru patlıcan dolması bulunuyor. Ana yemek olarak kuzu tandır, kuzu şiş, Antep kebabı, tavuk şiş seçenekleri sunuluyor. İftarın tadını artırmak içinse güllaç, sütlaç, cevizli baklava ve kabak tatlısı bulunuyor. İlk şubasını 1912 yılında açan Develi'nin Etiler dışında da İstanbul'un farklı yerlerinde şubeleri mevcut.



Fırın-ci

Fırın-ci, Ramazan ayına özel hazırladığı zengin iftar menüsüyle misafirlerine geleneksel lezzetleri modern dokunuşlarla sunuyor. Özenle hazırlanan iftariyelikler, taş fırından çıkan sıcak pideler ve özgün tatlılarıyla dikkat çeken ana yemekler, burada iftar sofralarını unutulmaz kılıyor. Şehrin huzurlu atmosferinde, otantik bir iftar deneyimi yaşamak isteyenler için Fırın-ci, Ramazan'ın en lezzetli adreslerinden biri oluyor.



Lokanta Feriye

Michelin Rehberi'nin tavsiye listesinde yer alan Lokanta Feriye'nin mutfağı şef Birkan Erköylü'ye emanet. Geleneksel iftar tarzına has lezzetlerin sofraya geldiği Feriye'de en iyi yerel malzemelerle hazırlanan tatlar sunuluyor. Yöresinden alınan iftariyelikler, ara sıcaklar ve damak tadını şenlendiren aromalarla hazırlanan yemekler ve mükemmel bir Boğaz manzarasının tadını burada çıkarabilirsiniz.



Ali Ocakbaşı

Beyoğlu'nun lezzet noktalarından biri olan Ali Ocakbaşı, Ramazan ayına özel nefis bir iftar deneyimi sunuyor. İftar için minimum 4 kişi üzerinde rezervasyon kabul eden mekân, özel olarak hazırlanan fiks menüsü ile konuklarına unutulmaz bir ziyafet yaşıyor. Ali Ocakbaşı'nın zengin iftar menüsü, geleneksel Türk mutfağının en sevilen lezzetlerini bir araya getiriyor.



Avliya

Eğer Boşnak tatlılarını seviyorsanız Avliya'yı mutlaka denemelisiniz. Etnik dekorasyona sahip restoran adeta sizi Balkan topraklarındaki bir eve götürüyor. Geleneksel Boşnak tatlılarından Soka, ajvar, begova çorbası, Boşnak böreği ve Boşnak ızgara çeşitleri dahil olmak üzere menüde çok çeşitli alternatifler var. Dilerseniz Boşnak mantılarından tepsilerle paket de yaptırabilirsiniz.



Forno, Balat

Balat'ın tarihi sokaklarında dolaştıktan sonra lezzetli bir iftar yapmak isterseniz Forno Balat'ı seçebilirsiniz. Ramazan ayına özel iftar menüsü hazırlayan mekanda dört çeşit ev yapımı çorba arasından seçim yapabiliyorsunuz. Ana yemek olarak mekânın çok sevilen lahmacunundan ya da pidelerinden seçim yapabiliyorsunuz. Doğal ürünlerle, hiçbir katkı maddesi ya da tatlandırıcı kullanılmadan hazırlanan ev yapımı tatlılar arasında ise ayva tatlısı, kabak tatlısı ve mozaik pasta var.

Semla: Sessiz Bir Aşk Hikâyesi

Gösteriştense uzak, ölçülü ve zamansız. İskandinav mutfağının bu sade klasiği, Sevgililer Günü'nü yüksek sesle değil, doğru dengeyle anlatıyor. Çünkü bazı aşklar renkli değil, gerçek.

Sevgililer Günü, mutfaklarda genellikle kırmızıya boyanır. Kalp formları, parlak çikolatalar ve iddialı sunumlar bu dönemin vazgeçilmezidir. Oysa bazı tatlılar vardır ki, yüksek sesle konuşmaz. Kendini kanıtlamak için bağırmasın. Semla, tam olarak böyle bir tatlıdır.

İsveç mutfağının bu mütevacı klasiği, aşkın daha sakın, daha gerçek bir halini temsil eder. Gösteriştense uzak, ama karakterlidir. Semla'yı Sevgililer Günü için özel kılın da tam olarak budur: Dikkat çekmeye çalışmaz, ama hafızada kalır.

Semla'nın kökeni Orta Çağ'a kadar uzanır. Başlangıçta, Paskalya öncesi oruç döneminden önce enerji vermesi amacıyla tüketilen sade bir çörek olan Semla, zamanla dönüşmüştür. Kakule ile aromalandırılan yumuşak hamur, badem ezmesi ve krema ile birleşmiş; bugün İsveç'te her yıl Fattisdagen günü beklenen bir ritüelin parçası hâline gelmiştir.

Bu evrim, Semla'yı yalnızca bir tatlı olmaktan çıkarır. O, geleneğin modern yorumla nasıl ayakta kalabileceğinin de bir örneğidir. Tıpkı ilişkiler gibi... Önce sade başlar, sonra derinleşir; ama özünden kopmadığı sürece anlamını korur.

Klasik Semla reçetesinde her bileşenin rolü nettir. Kakule, baskın olmak için değil, geride kalıp karakter vermek için vardır. Ba-

dem ezmesi tatlılığın taşıyıcısıdır; krema ise denge unsurudur. Bu üçlüden biri abartıldığında Semla kimliğini kaybeder. İyi bir Semla, ölçülü olmayı bilir.

Semla'da hiçbir bileşen öne çıkmak için yarışmaz. Kakule, baskın bir baharat değil; hafif bir arka plan notasıdır. Badem dolgusu tatlılığı taşır, krema ise dengeyi sağlar. Bu ölçülülük, Semla'yı zamansız kılar.

Sevgililer Günü için Semla'yı özel kılan bir diğer unsur ise paylaşım fikridir. Tek porsiyonluk şık tabaklar yerine, iki kişinin ortadan paylaştığı bir Semla, romantizmi sunumla değil, paylaşım fikriyle kurar.

Bu dengeyi gerçekten anlamının yolu ise Semla'yı yalnızca anlatmak değil, mutfağa girip klasik reçetesiyle hazırlamaktan geçiyor.

Malzemeler:

Hamur için

- 1 paket kuru maya
- ½ su bardağı ılık su
- ½ su bardağı ılık süt
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 4,5 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ su bardağı toz şeker
- 2 silme çay kaşığı öğütülmüş kakule

kakule

- 3,5 yemek kaşığı oda sıcaklığında tereyağı

Üzeri için

- 1 adet yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı krema

İç Dolgu için

- 1 adet yumurta beyazı
- 1 su bardağı ince çekilmiş badem
- 1 + ½ su bardağı pudra şekeri

Hazırlanışı

Ilık su, süt, yumurta ve 1 yemek kaşığı şeker bir kaptaki karıştırılır. Kuru maya eklenir ve birkaç dakika aktive olması beklenir. Un, tuz, kalan şeker, kakule ve tereyağı ilave edilerek yumuşak ve



ele yapışmayan bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Hamur üzeri kapatılarak yaklaşık 45–60 dakika mayalanmaya bırakılır.

Mayalanan hamur cevizden biraz büyük parçalar hâlinde bölünür, yuvarlanır ve tepsiye dizilir. İkinci mayalanma tamamlandıktan sonra, yumurta sarısı ve kremenin karışımı hamurların üzerine fırça ile sürülür.

Önceden ısıtılmış 180 °C fırında, üzerleri hafifçe kızarana kadar yaklaşık 13–15 dakika pişirilir. Pişen çörekler tamamen soğumaya bırakılır.

Soğuyan Semlaların kapakları kesilir. İç kısımdaki hamur çıkarılır ve küçük parçalar hâlinde doğranır. Toz badem, pudra şekeri ve yumurta beyazı karıştırılır; çıkarılan ekmek içleri eklenerek

klasik badem dolgusu hazırlanır. Gerekirse 1–2 yemek kaşığı süt veya krema ile kıvam ayarlanabilir.

Hazırlanan dolgu çöreklerin içine doldurulur. Soğuk krema çırpılır, dolgunun üzerine sıkılır ve kapaklar kapatılır. Servis öncesinde üzerine pudra şekerielenir.

Semla, kalp formuna ihtiyaç duymaz. Kırmızı glaze ya da altın varakla da ilgilenmez. O, sadeliğin yeterli olduğu fikrini savunur. Aşkın da her zaman yüksek dozda şekerle anlatılması gerektiğini hatırlatır.

Belki de bu yüzden Semla, Sevgililer Günü için güçlü bir alternatiftir. Çünkü bazen aşk, yeni bir şey denemek değil; doğru zamanda, doğru şekilde yapılmış bir klasiği paylaşmaktır.

**PASTA
MARKETİ**
Biliter Atesok

Kakule, Sema'da bir baharat değil, bir arka plan sesidir. Fazlası karakteri bozar.

Bilgi Kutusu

Fettisdagen, İsveç'te her yıl Paskalya'dan önceki son salı günü kutlanır ve Sema tüketimiyle özdeşleşmiştir. Bugün bu gelenek, klasik bir tatlının nasıl ulusal bir ritüelle dönüşebileceğinin en güçlü örneklerinden biridir.

Chef's Note

Badem ezmesi taze çekilmiş bademle yapıldığında gerçek kimliğini gösterir ve kaşıktan yavaşça düşecek kıvamda olmalı; sertlik romantizmi bozar.

CHIPSM

FLOVOUR FROM LEGUMES



KORUYUCU
KATKISIZ

VEGAN

ÇOK DÜŞÜK
GLUTEN

TRANS YAĞ
İÇERMEZ



Bu lezzetli cipsin arkasında Doğal bir marka var!

Saray Mah. 609. Cad. No: 6
Kahramankazan / Ankara
Tel: 0850 216 23 45
info@dogalagro.com.tr

www.dogalagro.com.tr
www.dogalonline.com
chipsm.tr dogal.tr

CHIPSM



- ✓ Vegan
- ✓ Yüksek Lif
- ✓ Koruyucu İçermez
- ✓ Trans Yağ İçermez

- ✓ Yüksek Protein
- ✓ Yüksek Demir
- ✓ Yüksek Potasyum
- ✓ Yüksek Kalsiyum

Saray Mah. 609. Cad. No: 6
Kahramankazan / Ankara
Tel: 0850 216 23 45
info@dogalagro.com.tr
www.dogalagro.com.tr
www.dogalonline.com
chipsm.tr dogal.tr

İlk Bakışta Mesafeli, Yakından Fazlasıyla Etkileyici

İstanbul'dan yaklaşık 4,5 saatlik bir uçuşla Moskova'ya varıyorum. Uçak alçalmaya başladığında, pencereden görünen geniş alanlar ve düzenli caddeler, beni bambaşka bir coğrafyaya geldiğime ikna ediyor. Havalimanından şehir merkezine doğru ilerlerken, Moskova'nın sıkça bahsedilen o mesafeli havası yavaş yavaş meraka dönüşüyor.

İlk izlenimim oldukça net: Moskova büyük, iddialı ve kendinden emin bir şehir. Geniş bulvarları, anıtsal yapıları ve sert mimarisiyle ilk anda mesafe koyuyor. Ancak biraz zaman tanıdıkça, bu mesafenin ardında güçlü bir karakter ve derin bir tarih sakladığını fark ediyorum.

Burada geçmiş ve bugün, yan yana ve oldukça görünür bir şekilde varlığını sürdürüyor.

Moskova'da Gezilecek Yerler

Moskova'yı gezmeye başlamak için özel bir plan yapmaya gerek yok; şehir, ziyaretçisini en ikonik noktalarına kendiliğinden yönlendiriyor. İlk durağım Kızıl Meydan oluyor. Burası yalnızca bir meydan değil, Rusya'nın hafızası gibi. Genişliğiyle

insanı etkileyen bu alan, tarihin farklı dönemlerini aynı anda hissettiriyor. Meydanın ortasında durup etrafı izlerken, Moskova'yı gerçekten anlamaya başladığımı hissediyorum.

Kızıl Meydan'ın hemen yanında yer alan Aziz Vasil Katedrali, renkli kubbeleriyle adeta masalsı bir görüntü sunuyor. Fotoğraflardan ta-

nıdık gelen bu yapı, yaklaştıkça çok daha etkileyici bir hâl alıyor. Moskova denince akla gelen o ikonik silüet, tam olarak burada karşıma çıkıyor.

Meydandan birkaç adım sonra Kremlin Sarayı'nın duvarları beliriyor. Saraylar, katedraller ve müzelerden oluşan bu geniş kompleks, Rusya'nın siyasi ve kültürel geçmişini anlamak isteyenler için başlı başına bir durak. Burada dolaşırken tarihin hâlâ canlı olduğunu hissetmemek mümkün değil.

Moskova'nın kültürel yüzünü keşfetmek isteyenler için bir diğer önemli adres ise Bolşoy Tiyatrosu. Binanın ihtişamı daha dışarıdan bakıldığında bile kendini hissettiriyor. Bir opera ya da bale temsiline denk gelmek, şehirle kurulan bağı çok daha özel bir noktaya taşıyor.

Daha samimi ve bohem bir atmosfer görmek için rotamı Arbat Caddesi'ne çeviriyorum. Sokak sanatçıları, küçük kafeler ve hediyelik eşya dükkanlarıyla dolu bu cadde, Moskova'nın sert ve ciddi yüzünü bir nebze olsun yumuşatıyor. Burada yürürken şehirle aramdaki mesafenin azaldığını hissediyorum.



Şehirde beni en çok şaşırtan detaylardan biri ise Moskova Metro'su oluyor. Günlük ulaşım için kullanılan bu metro ağı, avizeleri, mozaikleri ve heykelleriyle adeta yer altındaki bir sanat galerisi gibi. Moskova'da metroya binmek, sadece bir yerden bir yere gitmek anlamına gelmiyor; başlı başına bir deneyim sunuyor.



M

O

S

K

O

V

A

“

İlk bakışta mesafeli, yaklaştıkça fazlasıyla etkileyici.

”

“

Moskova, mesafesinin ardında güçlü bir karakter saklıyor.

”

“

Bu şehir, zaman tanıyana hikâyesini açıyor.

”

Moskova'ya Ne Zaman Gidilmeli?

Moskova'yı ziyaret etmek için doğru zamanı seçmek, şehirden alınacak keyfi doğrudan etkiliyor. Bana göre en ideal dönem ilkbahar ve yaz ayları, özellikle de mayıs-eylül arası. Havanın daha ılıman olduğu bu dönemde parklar canlanıyor, sokaklar hareketleniyor ve şehir çok daha enerjik bir atmosfere bürünüyor.

Eylül ve ekim aylarında Moskova daha sakin ve romantik bir hâl alıyor. Sonbaharın renkleri şehre ayrı bir karakter katarken, hava henüz sertleşmiyor. Daha dingin bir Moskova görmek isteyenler için bu dönem oldukça uygun.

Kış ayları ise Moskova'nın en zorlayıcı ama aynı zamanda en etkileyici zamanı. Kasım ile mart arasında sıcaklıklar ciddi şekilde düşüyor. Buna rağmen karla kaplı Moskova'yı görmek, şehri bambaşka bir atmosferde deneyimlemek isteyenler için kış ayları özel bir alternatif sunuyor.



GastroTravel Viçe Öncesi Fındıklı'da Ön Keşif



GastroTravel Maçka etkinliğinin ardından rotasını bu kez Rize'nin Fındıklı ilçesine çeviren ekip, Mayıs ayında düzenlenecek GastroTravel Viçe etkinliği öncesinde bölgeye ön hazırlık ziyareti gerçekleştirdi.

Sevgili Akif Budak ve Şef Önder Yılmaz'ın rehberliğinde yapılan bu keşif yolculuğunda ekip, dere ve çaylıkların arasında konumlanan Osman Şatıroğlu Konağı'nda ağırlandı. Doğayla bütünleşen yapısı ve özgün mimarisiyle dikkat çeken Şatıroğlu Konağı, Fındıklı'nın önemli butik otel durakları arasında yer alıyor.

Akşam yemeğinde ise Karadeniz mutfağının en karakteristik lezzetleri sunuldu. Mısır ekmeğinden turşu kavurmaya kadar tamamen yöresel ürünlerle hazırlanan sofrada, bölgenin gastronomik kimliği ön plana çıktı. Gecenin ilerleyen saatlerinde Fındıklı Belediye Başkanı Ercüment Şahin Çervatoğlu da programa katıldı. Samimi ve mütevazı yaklaşımıyla dikkat çeken Başkan Çervatoğlu, Fındıklı'da yaşam kültürünün temelini oluşturan "viçe (imece)" anlayışına vurgu yaparak, "Burada her şey dayanışmayla yapılır. Olan, olmayana verir. Geleneği geleceğe birlikte taşıyoruz," ifadelerini kullandı.

Ateş başında tulum eşliğinde horonlarla devam eden buluşmada, Başkan Çervatoğlu tüm gastronomi ve kültür tutkunlarını Mayıs ayında gerçekleşecek GastroTravel Viçe etkinliğine davet etti.



Karadeniz Turizminde Yeni Bir Güç

Karadeniz'in yeşiliyle mavisini birleştiren rotalarda, güvenli ve konforlu yolculuğun yeni adı: Yeşilyol Turizm. Artvin-Kemalpaşa merkezli firma, Karadeniz'den Gürcistan'a uzanan hizmet ağıyla bölge turizmine güçlü bir soluk kazandırıyor.





YEŞİLYOL TURİZM

2 018 yılında Artvin'in Kemalpaşa ilçesinde kooperatif yönetimiyle kurulan Yeşilyol Turizm, pandemi sonrası yeni bir yapılanma sürecine girdi. 2022 yılında şirketi devralan Mustafa Hacıoğlu, uzun yıllara dayanan ticari tecrübesiyle tüm resmi evrak ve turizm belgelerini tamamlayarak markanın kurumsal altyapısını güçlendirdi. Bu dönemde ağırlıklı olarak öğrenci taşımacılığı yapılırken, turizm odaklı büyümenin temelleri de sessizce atıldı.

Şirketin vizyoner dönüşümü ise Serhat Asilbay'ın yönetime ortak olmasıyla hız kazandı.

Yaklaşık 12 yıl boyunca İstanbul'da özel bir hukuk şirketinde takım lideri olarak görev yapan Asilbay, pandemi sonrası yaşam rotasını değiştirme kararı aldı. Yaptığı sektör analizleri sonucunda turizmin bölge için büyük bir potansiyel taşıdığını fark etti. Antalya ile başlayan planlama süreci, kısa sürede Karadeniz'e yöneldi.

Bu vizyonla kurulan BOŞNAK GROUP, bugün

Yeşilyol Turizm'in alt markası olarak faaliyet gösteriyor. Bölgenin ilk ara bölmeli, üst segment VIP transfer hizmetini sunan firma, artan müşteri talepleriyle birlikte Yeşilyol Turizm'in büyümesinde kilit rol oynadı.

Mustafa Hacıoğlu'nun saha tecrübesi ile Serhat Asilbay'ın kurumsal bakış açısı birleşince, Yeşilyol Turizm markasının daha geniş kitlelere duyurulması kaçınılmaz oldu. Böylece Yeşilyol Turizm, Karadeniz turizminin yükselen aktörlerinden biri haline geldi.

Gastro Travel Maçka Sonrası Yeşilyol'la Bir Karadeniz Yolculuğu

"Yeşil Yol, yüreğinin düşlediği yere götürür..."

Bu söz, Gastro Travel Maçka etkinliği sonrası çıktığımız yolculukta anlamını fazlasıyla buldu.

Yeşilyol Turizm, Karadeniz denince hafızalara kazınan "Taşacak Bu Deniz" dizisinin setine götürdü bizi. Platolar arasında yapılan yolculukta, dizinin sevilen oyuncularını Deniz Baysal ve dizinin en küçüğü Eva Yaman ile bir araya geldik. Karadeniz'in hikâyesi, bu kez ekranlardan değil, yerinde yaşanarak anlatıldı.

Rotanın bir diğer durağı ise Rize Fındıklı'da bulunan Şatıroğlu Konağı oldu. Doğanın içinde, tarihle çevrili bu konak, Karadeniz'in kültürel belleğine dokunan özel anlara ev sahipliği yaptı.

Ve yolculuğun finali...

Işıklar şehri Batum. Karadeniz'den Kafkasya'ya uzanan bu son durak, Yeşilyol Turizm'in sınırları aşan vizyonunun en güçlü yansımasıydı.

Yeşilyol Turizm, misafirlerini yalnızca bir yerden bir yere taşımıyor; anı biriktiren, hikâyesi olan yolculuklara davet ediyor.



Ateşin ve Duygunun Mutfağı

Meltem Özturan
@gastrocadde

Ramazan ayına ve Sevgililer Günü'ne özel lezzetleri konuşmak için Madera'nın Mutfak Şefi Ertan Özturan ile bir araya geldik. Ateşten ilham alan mutfakçı, Ramazan sofralarına bakışını ve bu özel dönem için hazırladığı iftar menüsünün detaylarını sizler için sorduk.

Özel gün menüleri hazırlamak, klasik menülere göre sizi nasıl farklı bir yaratıcılığa itiyor?

Özel gün menüleri beni daha duygusal düşünmeye yönlendiriyor. O günün anlamını tabağa yansıtmak ekstra bir sorumluluk.

■ Madera mutfakçısında misafire aktarmak istediğiniz temel duygu nedir?

Misafirlerimize samimiyet ve sıcaklık hissettirmek istiyoruz. Kendilerini özel ama rahat hissetsinler.

■ Duyguların yeri ne kadar önemli?
Gastronomi sadece karın doyurmak

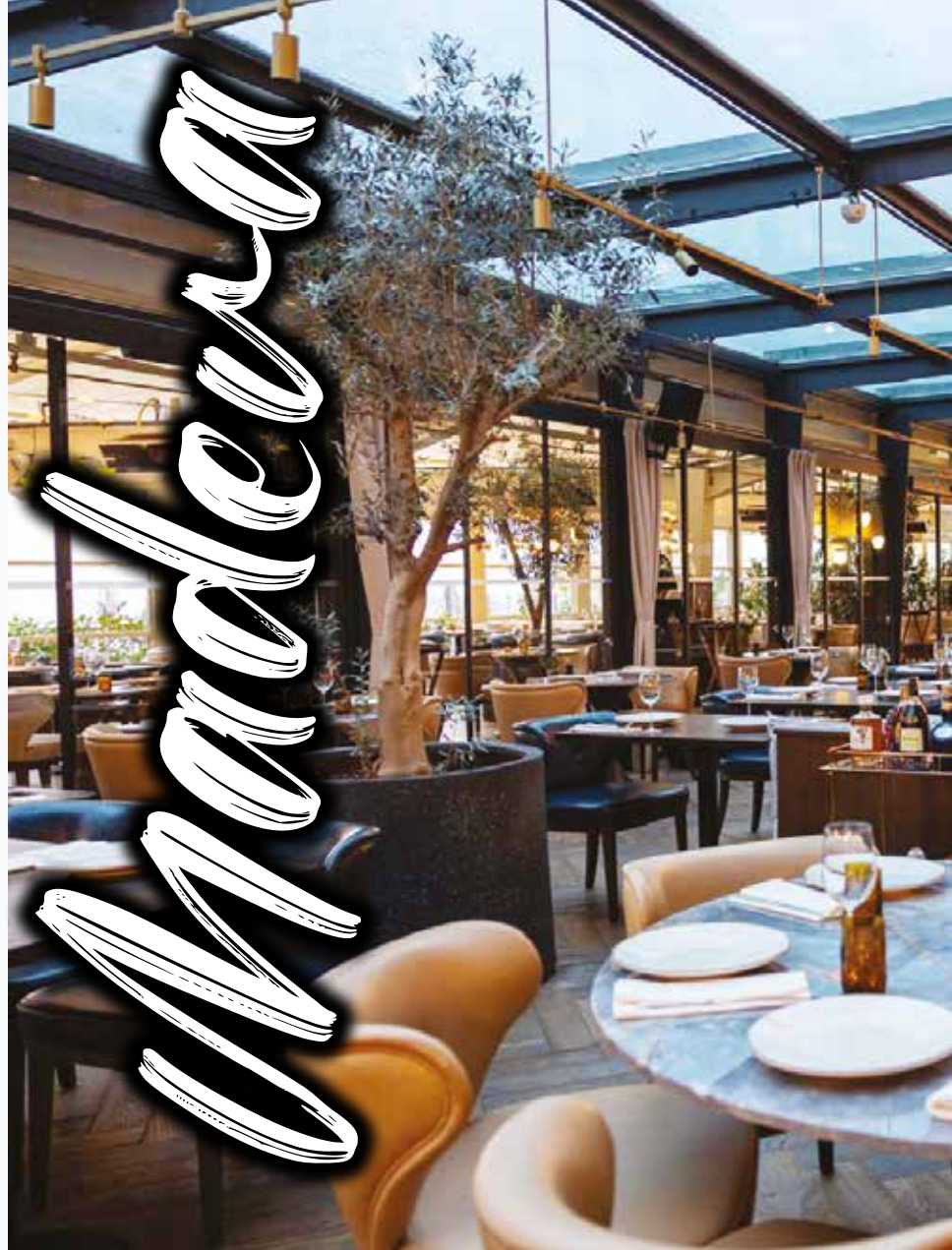
değil, duygulara dokunmaktır. Bir tabağın hatırlanmasını sağlayan şey duygudur.

■ Önümüzdeki dönemde Madera mutfakçısında bizi neler bekliyor?

Önümüzdeki dönemde daha mevsimsel, daha sade ama karakteri güçlü tabaklara misafirlerimizi buluşturmak istiyoruz.



Şef Ertan Özturan



Ateş, Lezzet ve Aşk: Madera Sevgililer Günü

■ Sevgililer Günü menüsünü oluştururken sizi en çok etkileyen duygu ve ilham kaynağı ne oldu?

Sevgililer Günü menüsünü hazırlarken çıkış noktamız Madera'nın kalbinde yer alan açık ateş ve onun etrafında bir araya gelme fikriydi. Ateş, sadece bir pişirme yöntemi değil; insanları aynı noktada buluşturan, zamanı yavaşlatan ve paylaşımı teşvik eden çok güçlü bir sembol. Bu menüde de amacımız, aynı tabağı paylaşan iki kişinin sadece yemek yemesi değil, Madera'da geçirdikleri o anı bir hatıra olarak saklamasıydı. Yemeğin, sohbetin ve birlikte geçirilen zamanın bir bütün haline geldiği bir deneyim kurgulamaya çalıştık.



■ Sizce romantik bir menüyü özel kılan en önemli unsur lezzet mi, sunum mu, hikâye mi?

Bence romantik bir menüyü gerçekten özel kılan şey bu üç unsurun bir arada ve dengeli olması. Lezzet elbette olmazsa olmaz; iyi bir tat yoksa hiçbir şey sizi kurtaramaz. Sunum ilk etkiyi yaratır, misafiri daha tabağı dokunmadan içine çeker.

Ama hikâye, o tabağı unutulmaz kılan asıl unsurdur. Misafir ne yediğini, neden o şekilde sunulduğunu ve arkasındaki fikri hissettiğinde, o tabak sadece bir yemek olmaktan çıkar ve bir anıya dönüşür.

■ Bu yıl Madera'da Sevgililer Günü için öne çıkan imza tabağınız hangisi?

Bu yıl öne çıkan imza tabağımız özellikle paylaşmaya uygun kurguladığımız ana yemek oldu. Hem lezzetlerin birbiriyle uyumu hem de tabağın servis şekli, Sevgililer Günü'nün ruhunu yansıtacak şe-

kilde tasarlandı. Amacımız, iki kişinin aynı tabağı uzanırken aralarında doğal bir bağ kurulmasıydı. Tatların dengesi, dokuların uyumu ve pişirme tekniğiyle bu tabağın sadece damakta değil, duyguda da bir karşılık bulmasını istedik.

■ Aşkı bir tabakta anlatacak olsanız hangi malzemeleri seçerdiniz?

Aşkı anlatmak için zamansız ve güçlü tatlar seçerdim. İyi bir zeytinyağı, doğru pişmiş bir ana ürün ve dengeli bir sos... Çünkü aşk da sadelikte gizlidir.

■ Şef gözüyle, çiftlerin en çok tercih ettiği tatlar sizce neler?

Çiftlerin genellikle paylaşılabilir tabaklara ve dengeli lezzetlere yöneldiğini gözlemliyorum. Ne çok ağır ne de çok hafif, sohbeti bölmeyen ve masadaki ritmi bozmayan tatlar ön plana çıkıyor. İnsanlar o akşam sadece yemek yemeye değil, birlikte vakit geçirmeye geliyor. Bu yüzden tabakların, sohbetin ve anın önüne geçmemesi ama aynı zamanda masaya güçlü bir eşlik sunması çok önemli.

Ramazan Sofrası Madera Yorumu

■ Ramazan menüsü hazırlarken geleneksel lezzetlerle modern mutfak arasında nasıl bir denge kuruyorsunuz?

Madera'da ayrıca bir Ramazan menüsü kurgulamadık ama iftar grupları için hazırladığımız bir Ramazan menümüz bulunuyor. Ramazan menüsünde geleneğe saygı duymak çok önemli biz klasik tatları koruyup, pişirme teknikleri ve sunumla modern bir yorum katıyoruz.

■ Madera'nın Ramazan menüsünde geçmişten bugüne taşınan hangi tatlar yer alıyor?

Menüde çocukluğumuzda aşına olduğumuz çorbalar ve iftar sofralarının vazgeçilmez lezzetleri modern dokunuşlarla yer alıyor.

■ Oruç sonrası hafif ama doyurucu bir sofraya için nelere dikkat ediyorsunuz?

Dengeli tabaklar oluşturuyoruz. Mideyi yormayan ama uzun süre tok tutan malzemeleri tercih ediyoruz.

■ Ramazan menüsünde sağlıklı ve mevsimsel ürün seçimi sizin için ne ifade ediyor?

Mevsiminde ürün kullanmak hem lezzet hem de sağlık açısından

çok önemli. Doğru ürün, tabağın karakterini belirler.

■ Bu yıl Ramazan menüsünde özellikle öne çıkarmak istediğiniz bir çorba ya da ana yemek var mı?

Bu yıl özellikle ramazan ruhunu yansıtan, sade ama derin aromalı bir çorbayı öne çıkarmak istiyoruz.

■ Sizce Ramazan sofralarının ruhunu en iyi yansıtan lezzet hangisi?

Bence ramazan sofralarının ruhu sıcak bir çorbayla başlar. Paylaşım ve bereket hissini en iyi o yansıtır.



Nedir Bu “Sürdürülebilir Mutfak” Dedikleri?

Son birkaç yıldır gastro-nomi dünyasında ağzını açan herkesin mutlaka uğradığı bir durak var: sürdürülebilir mutfak. Menülerin kenarında küçük notlar, basın bültenlerinde büyük laflar, sosyal medyada bol etiket.

Ama iş tabağa geldiğinde insanın aklında hâlâ aynı soru dönüyor: Biz tam olarak neyi sürdürüyoruz? Sürdürülebilir mutfak çoğu zaman romantik bir kavram gibi sunuluyor. Mevsiminde ürün, yerel üretici, az atık... Kulağa

son derece makul geliyor. Ama mesele yalnızca doğru kelimeleri yan yana dizmekle çözülmüyor. Gerçekten sürdürülebilir bir mutfak, önce mutfağın kendisine dürüst olmasını gerektiriyor. Haftada üç kez menü değiştirip, dünyanın öbür ucundan ürün getirip, sonra da “yerellik”ten bahsetmek bu işin pek de ruhuna uymuyor. Asıl mesele, mutfakta verilen kararların sonuçlarını üstlenmek. Hangi ürünü neden kullandığını bilmek.



O ürünün mevsimi var mı, ulaşım biçimi ne, mutfakta girerken ne kaybetti-
yor, tabağa çıkarken ne kazandırıyor? Sürdürülebilirlik biraz da bu soruları yüksek sesle sormaya cesaret edebilmek demek. Cevapları her zaman “şık” olmayabilir ama en azından samimidir. Bir de işin pek konuşulmayan tarafı var ki o da bence emek. Sürdürülebilir mutfak yalnızca doğayla ilgili değil, insanla da ilgilidir. Mutfakta çalışanların temposu, çalışma saatleri, ücretleri, o yemeğin gerçek maliyetinin bir parçasıdır. Ucuz ama “etik” bir tabak diye bir şey yoktur. Eğer bir tabak olması gerekenden çok ucuzsa, bir yerde mutlaka bir bedel ödeniyordur — genelde de bunu tabakta göremezsiniz. Ev mutfağında ise sürdürülebilirlik daha sade, daha sessiz yaşanır. Alışveriş listesini biraz kısaltmak, buzdolabının dibinde kalanları gerçekten görmek, “belki lazım olur” diye alınanları almamak. Bana sorarsanız o kadar büyük laflara pek de gerek yok. Bir yemeği ertesi gün farklı bir formda değerlendirmek, haftada bir kez bile dışarıdan sipariş vermemek, aslında bugünün en radikal mutfak hareketlerinden biri. Belki de sürdürülebilir mutfak bu kadar karmaşık hâle getirmemek gerekiyor.

Ne tamamen bir trend, ne de yalnızca vicdan rahatlatma

aracı. Daha çok bir denge arayışı. Doğayla, emekle, bütçeyle ve beklentiyle kurulan hassas bir denge. Ve evet, bu denge her zaman kusursuz olmayabilir. Ama en azından ne yaptığını bilerek yapılan bir mutfak, en sürdürülebilir olandır.

Bir de sürdürülebilir mutfak meselesinin tüketici tarafı var ki genelde en hızlı geçilen kısım burası. Her sorumluluğu mutfakla, şefe ya da restorana yüklemek kolay ama eksik. Çünkü talep değişmeden arzın gerçekten değişmesi mümkün değil. Mevsim dışı ürünü ısrarla isteyen, menüde olmayana “ama ben hep böyle

yıyorum” diye sorgulayan müşteriyle sürdürülebilirlik yan yana durmakta zorlanıyor. Bir tabağın arkasında duran tercihler, çoğu zaman mutfak değil masanın etrafında şekilleniyor. Üstelik sürdürülebilirlik çoğu zaman bir lüks diliyle anlatılıyor. Daha pahalı, daha ulaşılabilir, daha “bilinçli” bir azınlığa hitap eden bir şeymiş gibi. Oysa mutfak gerçekliği tam tersini söylüyor. Akıllı alışveriş, sade pişirme, tekrar kullanım ve israf etmeme; bunlar tarih boyunca zaten zorunluluktan yapılan şeylerdi. Bugün yeniden keşfediliyorsa, bu biraz da uzun süredir

mutfakta konfor alanına fazla yaslanmamızdan kaynaklanıyor. Restoran tarafında ise sürdürülebilirliğin en zor kısmı tutarlılık. Bir tabağı doğru yapmak nispeten kolaydır; her gün aynı hassasiyetle yapmak zordur. Menüye yazılan iddialarla mutfak arkasındaki gerçekler arasındaki mesafe açıldıkça, kavram da içi boş bir slogana dönüşür. Bu yüzden sürdürülebilir mutfak, en çok da görünmeyen alanlarda sınanır: depoda, hazırlık tezgâhında, personel planlamasında. Belki de bu yüzden sürdürülebilir mutfak konuşurken “mükemmel” örnekler aramak yerine dürüst örnekler bakmak gerekiyor.

HAZIRLAYAN:

Ozan Vural

YouTube: @OzanVuralYT



Hata yapan ama fark eden, eksik kalan ama bunu gizlemeyen, her sezon biraz daha iyisini yapmaya çalışan mutfaklar. Büyük manifestolardan çok küçük ama sürekliliği olan adımlar. Çünkü mutfakta sürdürülebilirlik, bir varış noktası değil; bitmeyen bir ayarlama hâli. Sonuçta mesele, tabağı kurtarmaktan çok alışkanlıkları sorgulamak. Daha az ama daha doğru yemek, daha az iddia ama daha fazla sorumluluk almak. Sürdürülebilir mutfak belki de tam olarak budur: Her seferinde “daha fazlasını” değil, “yeterince iyisini” hedeflemek.





» KIRTASIYE RAF
RAF SİSTEMLERİ «

» ECZANE
DEKORASYON «

» MAĞAZA
DEKORASYON «

Fabrika: Gazitepe Mah. Fabrikalar Cad. No:23-25
Silivri / İSTANBUL / TÜRKİYE TEL: 0212 855 03 61

İstoç Şube: İstoç 23. Ada No:14-16
Bağcılar / İSTANBUL / TÜRKİYE TEL: 0212 659 95 65

Değisimi Hissedin..!



» MARKET
EKİPMANLARI «

» DEPO RAF
SİSTEMLERİ «

» YAPI MARKET
RAF SİSTEMLERİ «

RAFYAP VE RAFSO
BİR GRUP ŞİRKETİDİR.

www.rafyapdizayn.com.tr
www.rafso.com



Atölye'de Ramazan Zamansız Tatlılara Modern Yorum

Atölye Restaurant, Ramazan ayını Boğaz'ın eşsiz manzarası eşliğinde karşılamaya hazırlanıyor. Özel iftar ve sahur menüsü, Türkiye mutfağının dört bir yanından lezzetleri modern bir yorumla misafirleriyle buluşturuyor.

The Ritz-Carlton, İstanbul'un tecrübeli mutfak ekibi tarafından doğudan batıya, güneyden kuzeye uzanan reçetelerle hazırlanan özel iftar ve sahur menüsü, Ramazan ayı boyunca Atölye'de açık büfe olarak misafirleriyle buluşuyor. Ödüllü restoran Atölye, Türkiye'nin mutfak zenginliğini yansıtan tariflerini bugünün sofralarına taşıyor.

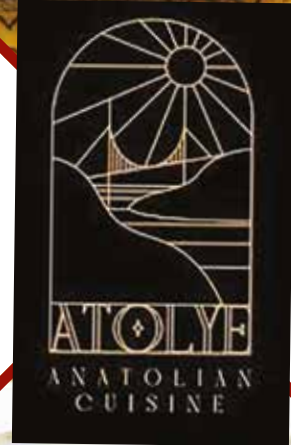
İftar menüsü başlangıçları arasında; zeytinyağlı dolma ve turşu çeşitleri, yöresel mezeler ve Atölye mutfağında özel olarak üretilen pastırmalar ile hazırlanan pazılı pastırmalı börek gibi klasikler yer alıyor. Ispanak mancadan fındık lahmacuna uzanan yöresel lezzetler ise birbirinden zengin tarifleriyle sunuluyor. Ramazan'ın vazgeçilmez çorbaların ardından et döner, alinazık, etli kuru dolmalar, tavuk çevirme ve iç pilavı gibi ana yemekler damaklarda iz bırakıyor. Ramazan'ın gözde tatlarından fındıklı güllaç, çıtır kabak tahinli, sakızlı muhallebi, ekmek kadayıfı ve baklava çeşitleri ise iftar saatinin beklenen lezzetleri oluyor.

Sahur vaktinde ise misafirler iki ayrı menü seçeneği arasında tercih yapabiliyor. Geleneksel kahvaltılık ürünlerden oluşan menünün yanı sıra ızgara köfte,

tavuk çevirme ve ızgara levrek gibi sıcak tabakların olduğu seçki alternatifleri arasında yer alıyor.

Ramazan'ın birleştirici ruhunu sofralara taşıyan Atölye ister küçük bir aile buluşması ister kapsamlı bir davet olsun, her anı özel kılmayı hedefliyor. Sunulan bu gastronomi deneyimi, Türk mutfağının klasiklerine getirdiği

modern dokunuşlarla, unutulmaz hatıralara dönüşerek zihinlerde yer ediniyor.



“

Ramazan'ın birleştirici ruhu,
Atölye'nin sofralarında modern bir
gastronomi deneyimine dönüşüyor.

”





Zırhın Ritmiyle İstanbul'da Yaşayan Bir Lezzet

İstanbul'da gerçek Adana kebabının peşine düşmek çoğu zaman uzun ve hayal kırıklıklarıyla dolu bir yolculuktur. Ancak Koşuyolu'nda küçük bir bahçeden yükselen mangal kokusu sizi bir anda Çukurova'ya götürebiliyorsa, doğru adresi bulmuşsunuz demektir. Gözde Kebap, Adana'yı İstanbul'a taşıyan değil; Adana'yı burada gerçekten yaşatan nadir mekânlardan biri.

Kapıdan içeri girer girmez dikkatimi çeken ilk şey, mekânın yalın ama karakterli atmosferi oldu. Masalarda sadelik, mutfakta ise büyük bir iddia var. Bu iddianın kaynağı detaylarda gizli: Pul biberden nar ekşisine, şalgamdan turşuya kadar kullanılan tüm ürünler doğrudan Adana'dan geliyor. Lezzetin ana bileşenleri memleketinden kopmadan sofraya ulaşıyor.

Ancak gerçek Adana kebabını belirleyen esas unsur her zaman ettir. Gözde Kebap bu konuda tavizsiz. Trakya ve Balıkesir'den gelen özel besi etler önce özenle temizleniyor, ardından Adana

mutfağının vazgeçilmez yöntemi olan zırla kıyılıyor. Zırhın o ritmik sesi aslında kebabın lezzet manifestosu. Külbastıdan kuzu kaburgaya kadar birçok ürünün bıçak kıymasıyla hazırlanması, etin lif yapısını koruyor ve mangalda ağır ağır pişerken aranan sulu dokuyu ortaya çıkarıyor.

Burada sofra yalnızca kebaptan ibaret değil. Mezeler taze, salatalar canlı ve kebabı tamamlayan her unsur yerli yerinde. Özellikle her gün hazırlanan çiğ köfte, Adana geleneğinin İstanbul'daki en başarılı yansımalarından biri.

Bahçesiyle şehir içinde ferah bir mola alanı sunan restoran, ön cephe balkonu ve geniş oturma kapasitesiyle kalabalık gruplara da rahat bir ortam sağlıyor. Öğlen başlayıp gece geç saatlere kadar devam eden servis ise kebab severler için ayrı bir konfor.

Gözde Kebap, sadece "Adana usulü kebab yapan" yerlerden biri değil. Burada Adana'nın mutfak hafızası, ateşi ve ustalığı birebir yaşıyor. Koşuyolu'nda mangal sönmüyor; zırhın sesi ve közün kokusu Çukurova'yı İstanbul'da yaşatmaya devam ediyor.



GÖZDE KEBAP

Bir Ustalık Hikâyesi



İlk restoranını 2013 yılında açan İrfan Usta'nın mutfakla olan bağı, çocukluk yıllarına dayanıyor. Henüz 10 yaşındayken bıçak tutmayı öğrenmesi, ileride şekillenecek bir ustalık yolculuğunun ilk adımı oluyor. Meslek hayatına ise 1990'lı yılların başında, İstanbul Beşiktaş'ta yer alan lüks bir restoranın mutfagında başlıyor.

Çalıştığı mutfakta, ustasının dikkatini çeken doğal yeteneği sayesinde kısa sürede sorumluluk almaya başlıyor. Bir gün ustasının yönelttiği basit ama kader belirleyici bir soru, onun meslek hayatının yönünü değiştiriyor:

"Sen kebab yapabilir misin?"

İşte o gün, İrfan Usta'nın ustalık serüveni resmen başlıyor.

Yıllar boyunca kendini geliştirmeye, öğrenmeye ve mutfagın disiplinini benimsemeye devam eden İrfan Usta; İstanbul'un hem Anadolu hem de Avrupa yakasında, kendi alanında öne çıkan altı önemli restoranda çalışarak tecrübesini derinleştiriyor. Bu birikimin ardından, kendi ismini taşıyan restoranını açarak ustalığını markaya dönüştürüyor.

Bugün Anadolu Yakası'nda beş şubesiyle hizmet veren İrfan Usta Lahmacun, geleneksel lezzetleri ustalıkla yorumlayan güçlü bir gastronomi markası olarak öne çıkıyor. Menüde; her biri farklı damak zevklerine hitap eden 10 çeşit lahmacun, pide çeşitleri ve özenle hazırlanan içli köfte bulunuyor. İncecik dışı harcı, dolgun ve lezzetli iç dolgusu ile hazırlanan içli köfte

ise menünün efsaneleri arasında yer alıyor ve müdavimlerden tam not alıyor.

İrfan Usta'nın lahmacunları; incecik açılan hamuru, tamamen kendi mutfagında hazırladığı özel iç harcı ve dengeli yağ oranıyla dikkat çekiyor. Menüde klasik acılıdan bol acılı Atom lahmacuna, cevizli, vegan lahmacun, peymacun gibi özgün seçeneklere kadar geniş bir yelpaze sunuluyor. Ancak menünün yıldızlarından biri, İrfan Usta'nın "Harman" adını verdiği, sarımsak ve isotla zenginleştirilmiş özel lahmacunu. Derin aroması ve dengeli baharat yapısıyla, müdavimlerin en çok tercih ettiği lezzetler arasında yer alıyor.

İrfan Usta'ya göre iyi bir lahmacunun sırrı, malzemenin doğallığını bastırmamakta gizli. Bu nedenle lahmacun; soğan tadını gölgelememek adına yalnızca maydanoz ve limon ile servis ediliyor, yanında ise ikram olarak çiğ köfte sunuluyor.

Ürün kalitesini sürdürülebilir kılmak adına, markanın tüm ürünleri kendi imalathanesinde hijyen ve kalite standartlarına uygun şekilde titizlikle üretiliyor. Her geçen gün hem ürün gamını hem de şube sayısını artıran İrfan Usta Lahmacun, geleneksel lahmacun kültürünü koruyarak geleceğe taşımayı hedefliyor.

İrfan Usta'nın hikâyesi; çocuk yaşta başlayan bir merakın, sabırla yoğrulmuş bir ustalığa ve güçlü bir gastronomi markasına dönüşmesinin en lezzetli örneklerinden biri olarak öne çıkıyor.



İRFAN USTA LAHMACUN



SEVGİYLE
ÜRETTİK
SAYGIYLA
SUNUYORUZ



GÜLAL TARIM HAYVANCILIK ÜRÜNLERİ İTH. İHR. SAN. VE TİC. A.Ş.

MERKEZ: Pirimehmet M. Kunduraçılar Sitesi Kat:4 No:186-187 İSPARTA T: 0.246 218 36 63 F: 0.246 232 95 30

FABRİKA: Kerkük M. Eyüp Sultan Camii Karşısı No.:1 Şarkıkaraağaç İSPARTA T: 0.246 411 56 63-35 79 F: 0.246 411 22 24

ŞUBE: Mega Center Gıda Topt. Sitesi C Blok No: 72 Bayrampaşa İSTANBUL T: 0.212 640 71 60 F: 0.212 640 71 81

www.gungorersoylar.com.tr



UÇAK
BİLETİ



OTEL



ARAÇ
KİRALAMA



TRANSFER
HİZMETİ



PAKET
TURLAR



VİZE

YEŞİLYOL TURİZM

YÜREĞİNİN DÜŞLEDİĞİ YERE GÖTÜRÜR ...



TRABZON



RİZE



ARTVİN



GÜRCİSTAN



@yesilyolturizm



www.yesilyolturizm.com

+90 532 136 53 08

+90 507 923 53 08

0466 361 24 25



Işıkman Cad. No: 25

Kemalpaşa /

ARTVİN



Nişantaşı'nın Yeni Adresi Sanat Ve Gastronomiyi Buluşturuyor

Nişantaşı Teşvikiye'nin yeni buluşma noktalarından Kromozom Nişantaşı, sanat ve gastronomiyi aynı zeminde buluşturan yaklaşımıyla dikkat çekiyor. Mekan, "Aynı Masadayız" başlıklı grup sergisine ev sahipliği yaparken, özgün pizzaları, hamburgerleri ve yaratıcı menüsüyle Nişantaşı yeme-içme sahnesine lezzetli bir giriş yapıyor.

Nişantaşı Teşvikiye'nin yeni buluşma adreslerinden Kromozom Nişantaşı, sanatı gündelik yaşamın doğal akışıyla buluşturan "Aynı Masadayız" başlıklı grup sergisine ev sahipliği yapıyor. Gastronomi ve sanatı aynı çatı altında buluşturan mekân, yalnızca bir sergi alanı değil, paylaşım, sohbet ve karşılaşmaların merkezine dönüşen çok katmanlı bir deneyim sunuyor.

Kromozom'un çok sesli ve disiplinlerarası kimliğinden beslenen sergi, sanatı steril ve izole alanlardan çıkararak, pizza,

hamburger ve özgün lezzetlerin eşlik ettiği masalara taşıyor. Burada sanat, duvara asılı bir izleme nesnesi olmanın ötesine geçerek; yemek yerken masaya ortak olan, derin sohbetlere eşlik eden ve beklenmedik anlarda karşılaşılan canlı bir deneyime dönüşüyor.

Taş Fırından Vegan Seçeneklere Uzanan Zengin Menü

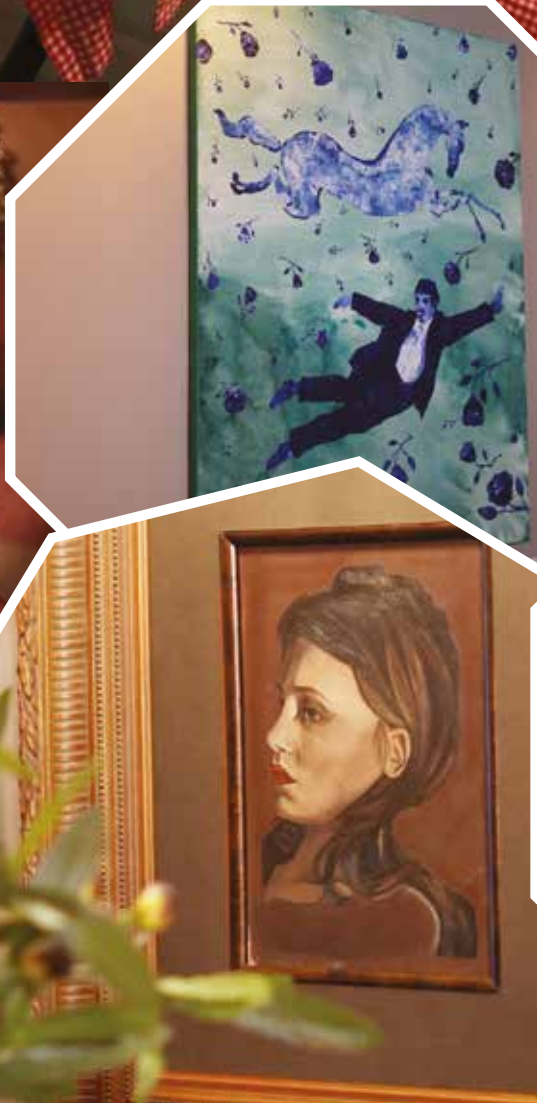
Kromozom Nişantaşı'nın menüsü, klasik tatları modern dokunuşlarla yeniden yorumluyor. Margherita, Pepperoni ve Sucuklu Pizza gibi klasiklerin yanı sıra;

Füme Kaburga Pizza, Keçi Peynirli Pizza, Teriyaki Soslu Tavuklu Pizza ve Ton Balıklı Pizza gibi özgün seçenekler menünün öne çıkanları arasında yer alıyor. Vegan beslenmeyi tercih edenler için hazırlanan Vegan Pizza ve glutensiz hamur seçeneği ise mekân

nın kapsayıcı mutfak anlayışını yansıtıyor.

Kromozom Nişantaşı'nda menüye farklı bir yorum getiren Çıtır Avokado, ilk lokmada şaşırtan dokusu ve dengeli aromasıyla, paylaşım kültürünü yeniden tanımlayan özgün bir başlangıç sunuyor.

Hamburger menüsünde ise Smoky Hamburger, Cheeseburger ve Spicy Hamburger, trüflü mayonez, karamelize soğan ve özel soslarla servis edilerek klasik hamburger algısını yukarı taşıyor. Menü, Sezar salata, avokado salata, ızgara hellim salata gibi hafif seçeneklerle dengelenirken, Bolognese, Napoliten ve kremalı mantarlı tavuklu makarna çeşitleriyle de genişliyor.



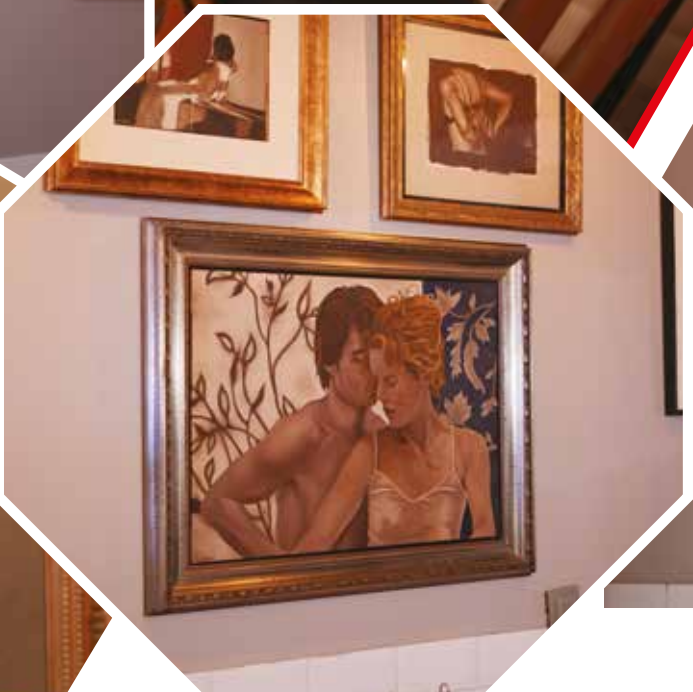
Kromozom Nişantaşı



Sanat, Nişantaşı Ritmiyle Buluşuyor

Nişantaşı'nın sosyal hayatına yeni bir soluk getiren Kromozom Nişantaşı, "Aynı Masadayız" sergisiyle sanatın gündelik yaşamla kurduğu bağı güçlendirirken, ziyaretçilerini hem görsel hem de damak zevkine hitap eden bir atmosfere davet ediyor.

"Aynı Masadayız" sergisi, 10 Şubat tarihine kadar Pazartesi – Cumartesi | 11.00 – 21.00 saatleri arasında Kromozom Nişantaşı, Teşvikiye'de ziyaret edilebilir.



Mutfaklarda Ramazan Telaşı

Ramazan ayının yaklaşması ile her yerde tatlı bir telaş yaşanmaya başladı. Manevi iklimin yanı sıra sosyal ve kültürel etkilileri de olan Ramazan ayındaki bu telaş ve heyecan mutfaklarda da kendini gösteriyor. Her yüzyılda farklılık gösteren mutfak hazırlıkları, dini temelli yaklaşımlar içermekle beraber yenilikleri ve çeşitlilikleri de beraberinde getiriyor. Tüm bunlar bizlerin mutfak kültürünün zenginleşmesine ve çeşitlenmesine olanak sağlıyor.

Ramazan ayı öncesi, sonrası ve bayram hazırlığı olmak üzere üç farklı hazırlık süreci içeriyor. Bütün süreçleri kapsayan

bu hazırlıklar her bölgede farklılık göstermekle birlikte işin özünde birliktelik, yardımlaşma, paylaşma ve hoşgörü bulunuyor. Ramazan öncesindeki hazırlıklara baktığımızda en belirgin etkilerinden birinin gıda üretimi ve tüketiminde yaşanan artış ve çeşitlenme olduğunu söyleyebiliyoruz. Normal zamanda sık tüketmediğimiz hurma, pide, güllaç ve şerbet gibi yiyecek ve içecekler Ramazan ayına özgü olarak satın alınarak hazırlanıyor.

Tadını Çıkar
Zeynep Bakkaloğlu

KIŞIN EV YAPIMI SALÇALAR, TURŞULAR, ERİŞTELER VE YUFKALAR...

Fırınlarda ise pideler için hazırlıklar haftalar öncesinden başlar; taş fırınlarda pişirilen Ramazan pideleri, bu dönemin simgesel ürünlerinden biri hâline gelir. Hatta pide kuyruğunda beklemek ve iftara sıcak pide yetiştirmek bile bu kültürün bir parçasıdır.

Gün içerisinde sahur ve iftar olmak üzere iki öğün tüketimi gerçekleştirilen Ramazan ayında mutfaklarda yapılan yemeklerin temel özelliklerini ise; uzun süre tok tutması, su gereksinimini azaltması, besleyici olması, lezzetli ve pratik bir şekilde hazırlanması olarak sıralanabilir. Yemekler bu özellikler

üzerine kurgulanırken bu noktada etkili olan bir diğer faktör ise Ramazan ayının denk geldiği mevsimdir. Mevsimine göre Ramazan sofralarında farklı tariflerle karşılaşabiliyoruz. Yazın sofralarda taze sebze, meyve bulunabilirken kışın ev yapımı salçalar, turşular, erişteleler ve yufkalar sofraları süslemektedir. Ramazan öncesinde yapılan geleneksel hazırlıklar arasında yer alan bu uygulamalar, hazır gıdaya olan bağımlılığı azaltırken, yerel ve doğal ürünlerin kullanımını teşvik eder. Bu bilinç ise mutfaklarda mevsimsellik ve sürdürülebilirliği desteklemesi açısından büyük önem taşımaktadır.





KENDİNE ÖZGÜ BİR KİMLİK

Türk mutfağında Ramazan hazırlıklarının bir diğer önemli etkisi ise yemek çeşitliliğinin artmasıdır. Sahr ve iftar sofraları, günün diğer öğünlerine kıyasla daha özenli ve planlı hazırlanır. Uzun süren açlığın ardından vücudu yormayan çorbalar, zeytinyağlılar ve hafif başlangıçlar sofrada öncelikli yer tutar. Mercimek çorbası, ezogelin, tarhana gibi geleneksel çorbalar bu dönemde daha sık tüketilirken; ana yemeklerde etli ve sebze tencere yemekleri, pilavlar ve börekler öne çıkar. Tatlı kültürü ise Ramazan ayında zirveye ulaşır. Güllaç, baklava, kadayıf ve şerbetli tatlılar hem ev mutfağında hem de profesyonel mutfaklarda yoğun olarak hazırlanır.

Ramazan ayı hazırlıkları, yalnızca mutfaklarda hazırlanan yemekler demek değildir. Mutfaklarda imece usulü ile yapılan her yemek toplumsal paylaşım ve dayanışma kültürünü de mutfağın merkezine taşır. İftar sofralarının kalabalık olması, misafir ağırlama geleneğinin güçlenmesi ve toplu iftar organizasyonla-

rı, yemek üretimini bireysel bir ihtiyaçtan çıkarıp sosyal bir deneyime dönüştürür. Evlerde yapılan hazırlıklarda ise yalnızca aile bireyleri değil, komşular, akrabalar ve ihtiyaç sahipleri de düşünülür. Bu durum, Türk mutfağında "ikram" ve "paylaşma" kavramlarının Ramazan ayı ile daha görünür hâle gelmesini sağlar.

Öyle anlıyoruz ki, Türk mutfağında Ramazan ayı hazırlıkları yalnızca bir yemek hazırlama süreci değil; mutfak kültürünün canlı tutan, gastronomik çeşitliliği artıran ve toplumsal bağları güçlendiren önemli bir olgudur. Bu hazırlıklar sayesinde Türk mutfağı, hem geçmişten gelen geleneklerini korumakta hem de çağdaş gastronomi dünyasında



kendine özgü bir kimlik sergilemektedir. Ramazan ayı, Türk mutfağının ruhunu ve derinliğini en güçlü biçimde yansıtan dönemlerden biri olmaya devam etmektedir. Peki sizler Ramazan ayına hazırlık sürecinde neler yapıyorsunuz. Konu ile ilgili paylaşmak istedikleriniz olursa bana sosyal medya hesaplarımdan ulaşabilirsiniz. Şimdiden "Hayırlı Ramazanlar".



Lezzetindeki Sır Sosunda Gizli...





Baharat Karışımları & Gıda Katkı Maddeleri

✔ Yoğun, tipik lezzet ✔ Yüksek kalite seviyesi ✔ Çok yönlü uygulamalar ✔ Uygun maliyet

Köfte / Burger Karışımları

Eşsiz bir lezzet şölenine davetlisiniz...

Bayat ekmek, soğan, sarımsak soymaya ve baharat harmanlamaya gerek yok. Köfte, burger yapmak için sadece bir tutam Selay yeterli.



Sucuk, Salam, Sosis, Jambon Karışımları

Mükemmel Lezzetler, profesyonel çözümler...

Et sektörüne yönelik yenilikçi formüller.

Tavuk Sos ve Harçları

Sırrı bizde saklı eşsiz lezzet formülleri...

Geleneksel lezzetleri otantik tatlarla birleştirerek hazırladığımız tavuk sosları herkesin dilinde birer lezzet şölenine dönüştü. Dışı nar gibi kızarmış, içi yumuşacık tavuklar.



Izgara ve Kebap Harçları

Etin baharat ile mükemmel uyumu...

- Selay Izgara Çeşni
- Selay Kebap Harcı
- Selay Çiğ Köfte Harcı
- Selay Döner Kombi

Mandarin Oriental Bosphorus



Istanbul Boğazı'nın büyüleyici manzarasıyla çevrili Mandarin Oriental Bosphorus, İstanbul, Sevgililer Günü'nü zamansız zarafet ve incelikli detaylarla taçlandırıyor. 14 Şubat'ta romantizmi merkezine alan otel, çiftlere özel kurgulanan deneyimleriyle Sevgililer Günü'nü bir akşamdan öteye taşıyor.

Boğaz'a karşı konumlanan odalar ve süitler, romantik kabanalar, özel dekorasyonlar ve özenle hazırlanan gastronomi deneyimleri; bu özel günü unutulmaz kılan detaylar arasında yer alıyor.

Odanızın Konforunda Romantizm

Kutlamayı kendi odasında geçirmek isteyen misafirler için

oda servisi, romantik masa düzeniyle sunulan özel set menüler hazırlıyor. Çiçekler, zarif dokunuşlar ve küçük sürprizler eşliğinde, Sevgililer Günü odanın konforunda da özel bir deneyime dönüşüyor.

Sevgililer Günü Hafta Sonuna Yayılıyor

Mandarin Oriental Bosphorus, İstanbul'da Sevgililer Günü kutlamaları 14 Şubat'la sınırlı kalmıyor. 15 Şubat'ta Novikov'da sunulan Sevgililer Günü temalı brunch, romantik hafta sonuna keyifli bir devam sunuyor.

Spa'da Birlikte Zaman

Gastronomi deneyimlerinin yanı sıra, otelin spa alanında sunulan Time Together paketi, Sevgililer Günü'nü tamamlayan özel bir dokunuş olarak öne çıkıyor. Çiftlere özel 60 dakikalık

aromaterapi masajı; özenle seçilmiş yağlar, masaj sonrası çay ikramı ve aynı gün fitness merkezine ücretsiz giriş ayrıcalığıyla sunuluyor.

Deneyim Odaklı Bir Sevgililer Günü Hediyesi

Sevgililer Günü'nü anlamlı bir hediyeyle taçlandırmak isteyenler için, 10-18 Şubat tarihleri arasında geçerli özel Hediye Sertifikası seçenekleri sunuluyor. Altı ay boyunca kullanılabilen bu sertifikalar, birlikte geçirilen zamana değer katan, deneyim odaklı bir hediye alternatifi olarak öne çıkıyor.

Mandarin Oriental Bosphorus, İstanbul'da Sevgililer Günü; romantizmi gösterişli jestlerden çok, ince düşünülmüş detaylarda hissettiren ve birlikte geçirilen zamanın değerini merkeze alan bir kutlamaya dönüşüyor.

Romantizmin Adresi



Boğaz Manzarasında Romantik Bir Akşam

Mandarin Oriental Bosphorus, İstanbul, Sevgililer Günü'nde Boğaz manzarası eşliğinde zamansız bir akşam yemeği deneyimi vadediyor. Otelin imza restoranlarından Olea, Sevgililer Günü'ne özel olarak hazırlanan menüsüyle İtalyan mutfağının rafine lezzetlerini romantik bir atmosferde sunuyor. Gün batımından geceye uzanan bu deneyim, Boğaz'ın ışıklarıyla birlikte unutulmaz anlara dönüşüyor.

Daha Özel, Daha Kişisel: Bosphorus Lounge Cabana

Daha mahrem bir atmosfer arayan çiftler için Bosphorus Lounge Cabana, Boğaz manzarası eşliğinde ayrıcalıklı bir buluşma alanı sunuyor. Set menüye ek olarak kişiselleştirilebilir dekorasyon, çiçek buketi ve hediye seçenekleriyle bu deneyim, tamamen çiftlere özel olarak kurgulanıyor.



Protein

Her öğünde hem hayvansal hem de bitkisel protein tüketimine dikkat çekerek günlük gereksinimi 1,2-1,6 gram şeklinde belirtiyor.

Protein, Süt Ürünleri ve Sağlıklı Yağlar

Tam Tahıllar

Tam tahıl tüketimi teşvik ediliyor. Rafine karbonhidrat tüketiminin azaltılması ve lif içeriği yüksek tam tahılların tüketimine öncelik verilmesi öneriyor. Hedef ise günde 2 ila 4 porsiyon.

Yeni piramit protein ve sebze tüketimine oldukça önem veriyor. Bu şekilde de sadece kas sağlığı, metabolik fonksiyonu değil aynı zamanda bağırsak sağlığını da destekliyor. Sağlıklı yağların tüketimine de önem vererek et, deniz ürünleri, süt ürünleri, kuruyemişler, zeytin, avokado gibi gerçek gıda içeriğiyle beyin sağlığını, hormon fonksiyonlarını ve besin emilimini destekliyor. Tahıllar, geleneksel yöntemlerle veya tam tahıl şeklinde tüketilebilir ve mümkünse yulaf, ekşi maya gibi gıdalar tercih edilmelidir. Rafine ve paketlenmiş tahıllar sınırlandırılmalıdır. Sıvı tüketimine önem verilmeli ve içecekler şekersiz olarak tercih edilmelidir.



Beslenme Güncesi
Hilal Bakkaloğlu

Besin Piramidinde Neler Değişti?

Geçtiğimiz günlerde Amerikan Diyet Birliği tarafından beş yılda bir yayınlanan Amerikan Beslenme Rehberi halka tanıtıldı. Amerika Tarım Bakanlığı Amerika halkının %50'sinde

diyabet veya prediyabet olduğunu ve yetişkinlerin %75'inin kronik hastalığa sahip olduğu bilgisi doğrultusunda önemli değişiklikler yapıldığını iletti.

Yeni Beslenme Piramidi, işlenmiş gıdalardan uzak dur-

maya yardımcı olacak şekilde tasarlanmış basit bir rehber. Rehber besin değeri yüksek gıdalara öncelik vererek günlük sağlığı destekliyor ve işlenmiş ürünlere bağımlılığı azaltmayı hedefliyor. "Gerçek

Gıda Tüketin" mottosuyla paylaşılan rehber ilave şeker, yapay aroma ve koruyucu içermeyen, "gıda olarak tanımlanabilir" gerçek gıdaları tercih etmeyi öneriyor. Gelin birlikte rehberin içeriğine bakalım.



Tam Tahıllar



Sebze - Meyve

Tazeliliğine ve minimum işlenmeye öncelik vererek çeşitli, renkli, yüksek besin değeri ile orijinal halinde tüketilmesini öneriyor. Günlük olarak 3 porsiyon sebze ve 2 porsiyon meyve tüketimi öneriyor.

Sebzeler ve Meyveler**Yeni Besin Piramidinde Katı Sınırlamalar Mevcut Mu?**

Hayır yeni besin piramidi, hangi yemeği yiyeceğinizi dikte etmek yerine, daha iyi seçimler yapmanıza yardımcı olmayı amaçlıyor. Farklı yaşam tarzlarını, kültürel gelenekleri, kişisel tercihleri de destekleyerek gerçek gıda tüketim hedefine ulaşma doğrultusunda katkı sunuyor.

NELER DEĞİŞTİ?**Protein Önceliği**

Yeni rehberde protein tüketimine ağırlık verilmesi gerektiği önerilirken daha önceki rehberlerde baskın olan karbonhidratların yeri proteinlere bırakılmış gözüküyor.

Her öğün yüksek kaliteli, zengin içerikli proteinli gıdalara öncelik verilerek altın standardın yakalanması gerektiği öneriliyor.

Bu öneri yumurta, kırmızı et, kümes hayvanları, deniz ürünleri gibi hayvansal kaynaklı gıdaların yanı sıra fasulye, bezelye, mercimek, kuru baklagiller, kuru yemişler, tohumlar ve soya gibi bitkisel kaynaklı gıdaları içermektedir.

İşlenmiş Gıdalardan Kaçınmak

Rehber ilk kez yüksek oranda işlenmiş gıdaların tehlikesine dikkat çekiyor. "Yüksek oranda işlenmiş, paketlenmiş, yemeye hazır tuzlu veya tatlı gıdaların yanı sıra kola, meyve suyu ve enerji içeceği gibi şekerli içeceklerden kaçın" önerisinde bulunuyor.

İlave Şekerlerden Kaçınmak

Önceki rehberlerde şeker konusunda sert bir tutum sergilemezken bu seferki rehberde net bir tutumla tüketilmemesi gerektiğini, hiçbir şekilde ilave şeker veya besleyici olmayan

tatlandırıcıların sağlıklı veya besleyici bir diyetin parçası olmaması gerektiği belirtiliyor. Ayrıca ebeveynleri de 4 yaş altı çocukları için ilave şekerden tamamen kaçınmaya davet ediyor.

**Doymuş Yağ Tartışması ve Sağlıklı Yağlara Karşı Savaşı Sonlandırmak**

Rehber, daha önceki önerilerinden olan doymuş yağ tüketiminin enerjinin %10'undan daha az olması önerisi devam ediyor. Yağın büyük kısmının et, tavuk, yumurta, omega-3'ten zengin deniz ürünleri, kuruyemişler, tohumlar, tam yağlı süt ürünleri, zeytin, avokado gibi kaynaklardan alınmasını öneriyor. Yemeklere eklenen yağın zeytinyağı olması tavsiye ediliyor. Tam yağlı ürünlerin ve kırmızı et kullanımının bu denli önerildiği bir modelde doymuş yağ sınırının nasıl korunacağı merak konusu.

Tam Tahılları Öne Çıkarıp Rafine Karbonhidratlardan Kaçınmak

Kılavuz lif bakımından zengin tam tahıllara öncelik verilmesi ve beyaz ekmek, hazır-paketli kahvaltılık ürünleri, kraker gibi işlenmiş, rafine karbonhidrat tüketiminin azaltılması konusunda net bir duruş sergiliyor.

Kronik Hastalık Yönetiminde Karbonhidrat Tüketiminin Azaltılması

Belirli kronik hastalıklara sahip bireylerde düşük karbonhidratlı beslenmeyi öneren rehber, bu önerinin hastalık oluşumunda iyileşme meydana getirebileceği konusunda bilimsel temelli bir çağrıda bulunuyor.

Aslında Amerika'daki sağlık hizmetleri maliyetlerine de bakarak genel bir değerlendirme yaptığımızda rehberin temel amacının sağlık bakım maliyetlerini de azaltma konusundaki hassasiyeti ve bu doğrultuda gerçek gıda tüketimine ağırlık vermeyi amaçladığını olduğunu da anlamak zor değil. Ek olarak sürdürülebilirlik bakış açısıyla incelendiğinde tüketimi vurgulanan besinlerin karbon ayak izi ve su ayak izinin yüksek olduğu görülüyor. Rehberler hazırlanırken artık yalnızca "ne yemeliyiz?" sorusu değil, bu tercihlerimizin dünya üzerindeki etkileri de dikkate alınmalı ve gezegenimiz için ne anlama geldiği de sorgulanmalıdır.

Açık Ateşten Gelen Romantik Bir Akşam

Okra

Açık ateşten ilham alan çağdaş Akdeniz mutfağı ve İstanbul'un etkileyici manzarasıyla Okra İstanbul, Sevgililer Günü'nü lezzet, müzik ve romantizmin buluştuğu özel bir akşama dönüştürüyor. 14 Şubat'a özel hazırlanan menü ve geceye eşlik eden DJ performansı, Okra'da Sevgililer Günü'nü unutulmaz bir deneyime taşıyor.

The Marmara'nın sanatla iç içe vizyonunu yansıtan Okra, İstanbul'un tüm renklerini pencerelerinden içeri alan atmosferinde Sevgililer Günü'nün romantik heyecanını karşılıyor. Executive Şef Mert Yalçın liderliğinde hazırlanan özel menü, açık ateş tekniğini merkezine alan lezzetlerle geceye

güçlü bir başlangıç yapıyor.

Gecenin ilk tabakları; Somon Gravlax & Blini ve Tuna Tartar Ritüeli ile sofraya geliyor. Ardından odun ateşinde pişirilmiş renkli kabaklar, taze burrata ve micro filizlerle hazırlanan Kabak Sıyırma & Burrata sunuluyor. Ara sıcak

olarak Urla'dan gelen kuskus, körpe kalamar ve marmite sos eşliğinde hazırlanan Kalamar Kuskus, menünün Akdeniz karakterini yansıtıyor.

Ana yemekte misafirler; odun ateşinde pişirilmiş Dana Bonfile & Trüflü Patates, körpe sebzeler ve köy

eriştesiyle sunulan Izgara Deniz Levreği ya da fırık bulguru, keçi ve manda yoğurduyla tamamlanan Yedi Baharatlı Kuzu Ön Kol alternatifleri arasından seçim yapabiliyor. Gecenin finalinde ise balkabağı, beyaz çikolata ve orman meyveleriyle hazırlanan Beyaz Çikolata & Balkabağı Tatlısı, Sevgililer Günü'nü tatlı bir kapanışla tamamlıyor.

Okra İstanbul'un 14 Şubat programı, gece boyunca devam eden DJ performansı ile lezzetli müziğin ritmiyle buluşturuyor. Okra, Sevgililer Günü'nde misafirlerini; iyi müzik, güçlü lezzetler ve İstanbul manzarası eşliğinde, romantizmi incelikli detaylarda hissettiren özel bir deneyime davet ediyor.





♥ **YENİ** ♥
♥ Ürünlerimizle
♥ Bırak hayat
♥ **MUTFAKTAN** ♥
♥ **TAŞSIN!** ♥



Ege'den
sofranıza



gedikpilic.com



gedik.pilic



gedikpilic



Birçok lezzetli
Gedik Piliç tarifine
QR'ı okutarak
ulaşabilirsiniz.

Şehirle Flört Eden Bir Mekan

Bazı mekânlar manzaraya yaslanır, bazıları ise manzarayla ilişki kurar. Burada olan tam olarak ikincisi. Şehri arkasına alıp ona yukarıdan bakmak yerine, İstanbul'la göz göze gelmeyi seçen bir rooftop burası. Gün batımında ışığın yumuşaması, gecenin ilerleyen saatlerinde şehrin sesinin yukarıya doğru sızması, mekânın temposunu doğal olarak belirliyor. Bu yüzden burası yalnızca bir restoran değil; şehrin ritmiyle aynı anda nefes alan bir sosyal buluşma noktası.

Klasik bir rooftop anlayışından bilinçli olarak uzak. Ne sadece "görünmek" üzerine kurulu ne de manzarayı tek koz olarak kullanan bir yer.

Rahatlığın İçindeki Disiplin

Mekânın en dikkat çekici taraflarından biri, rahatlıkla disiplin arasındaki denge. Burası ne katı bir fine dining ciddiyetine sahip ne de bar mutfağına sığan bir rahatlıkta. Mutfağın refleksi güçlü, tekniği yerinde ve bu teknik, tabaklara gereksiz bir ağırlık yüklemiyor.

Menüye baktığınızda dünya mutfakları referansları açıkça görülüyor ama bu referanslar bir kolaj gibi durmuyor. Aksine, mutfak nereden aldığını biliyor ve onu kendi diliyle yeniden kuruyor. Bu yüzden masaya gelen her tabak, tanıdık bir fikrin birebir kopyası gibi değil; daha çok "evet, bu lezzeti biliyorum ama burada başka bir yerden anlatılmış" hissi veriyor.

Tabakta Kurulan Diyalog

Yemekler tek tek konuşmuyor; birbirleriyle diyalog hâlinde. Başlangıçtan ana yemeğe kadar ilerleyen çizgi kopmuyor. Ekmekten başlayan anlatı, imza tabaklarla derinleşiyor, klasiklere dokunmadan yaklaşan tabaklarla güven veriyor ve sebze tabaklarıyla mutfakların cesaretini gösteriyor.

Shrimp toast bu mutfakların karakterini en net anlatan tabaklardan biri. Benim de favorim oldu şüphesiz. Meksika mutfaklarından gelen aguachile fikrinin sos hâline getirilmesi, Asya kökenli karides birleşmesi ve tüm bunların barla uyumlu bir tabak hâline gelmesi tesadüf değil. Bu, mutfakların ne yaptığını bildiğinin göstergesi.

El yapımı ravioli, hamurundan iç dolgularına kadar emek hissini net şekilde yansıtıyor. Altına eklenen tavuk jus ise tabağı ağırlaştırmadan derinleştiriyor. Cacio e pepe gibi klasiklere hiç dokunmama kararı ise mutfakların özgüvenini gösteren başka bir detay. Her şeyi yeniden icat etmeye çalışmıyorlar; bazı şeyleri olduğu gibi bırakmayı da biliyorlar.

Bu mutfakta ciddiyet bağırıyor. Beyaz masa örtüsü talep etmiyor, sessizlik dayatmıyor. Ama ne yaptığını bilen bir el olduğu çok net hissediliyor. Tabaklarda rahatlık var; servis akışı doğal, tatlar kendine güvenli.





Barın Mutfağa Eşlik Etmesi

Burada bar, mutfağın arkasından gelen bir ek değil; mutfakla birlikte yürüyen bir alan. Kokteyl menüsü, gerçekten kokteyl içmeyi sevenlere hitap ediyor. New York Sour, Dirty Martini ve orange wine tercihi, menünün genel duruşuyla uyumlu. Bu içkiler gösteriş

için değil, masada kalmak için var. Özellikle Sultanیه şarabı, bu mutfakla kurduğu ilişki açısından çok doğru bir seçim. Hafifliği ve temiz yapısı sayesinde yemeklerin önüne geçmiyor, masada uzun süre kalıyor ve sohbeti bölmüyor. Bu, iyi bir şarap-yemek ilişkisinin en temel ama en zor yakalanan noktası.

Tatlıda Denge Meselesi

Tatlı tarafında mutfakın en sevdiğim yaklaşımı şu: kimse tatlıyı sahnenin önüne itmeye çalışmıyor. Şeker, ana oyuncu değil; aromanın bir parçası. Sticky Chocolate Cake, yoğunluğunu saklamıyor ama boğmuyor.

Poached Pears ise tatlıyı meyve merkezli, aromatik ve sakin bir noktaya taşıyor. Şarap ve baharatla pişirilen armut, sıvı mereng ve kaymakla birleştiğinde ağır bir final değil; dengeli bir kapanış yaratıyor. Bu mutfakta tatlı, "son hamle" değil. Yemeğin doğal devamı.

Bir Mekânın Kendine Yakışması

Bu mekânın en güçlü tarafı, yemekle atmosferin birbirine yakışması.. Sıcak, rahat ve davetkâr bir hâli var. İnsanlar burada sadece yemek yemiyor; vakit geçiriyor, tekrar gelmeyi düşünüyor. Burada şefler sadece yemek yapmıyor; tabağı adeta bir sanat nesnesine dönüştürüyor. Her tabak görsel olarak son derece şık, renkler ve dokular bilinçli bir kompozisyon gibi kurulmuş. Ama bu estetik hiçbir zaman tadın önüne geçmiyor. Aksine, güçlü görsellik yoğun ve dengeli tatlarla destekleniyor. Bu yüzden masada bir noktadan sonra insan kendini İstanbul'da değil, sanki Avrupa'da başka bir şehirde, iyi kurgulanmış bir restoranın içinde oturuyormuş gibi hissediyor.

Mekân ve yemekler birlikte çalışıyor. Şehrin karmaşası aşağıda kalıyor; yukarıda ise bambaşka bir dünya açılıyor. Buraya oturduğunuzda yalnızca bir şeyler yemiyorsunuz, yer değiştiriyorsunuz. Bu da fine dining refleksinin en rafine hâllerinden biri: sizi bulduğunuz yerden alıp, başka bir atmosferin içine taşıyabilmek.



GALETAS

Gıda Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi



SÖZBİR

Galeta Unları

www.galetas.com



ÇITIR ÇITIR, SAĞLIKLI LEZZET



10022 Sokak No:5 İzmir Atatürk Organize Sanayi Bölgesi Çiğli/İZMİR

Tel: +90 232 328 05 90-91-92 Fax: +90 232 328 05 93 E-mail: info@galetas.com



Zarafetle Kurulan İftarlar

Address İstanbul'da

Ramazan sofralarının vazgeçilmez iktariyeliklerle başlayan deneyimde; Medine hurması, Hatay kırma zeytini, Trakya eski kaşar ve Ezine beyaz peynir gibi seçkin lezzetler, tahin helvası, gül reçeli, petek bal ve kaymak eşliğinde sofraya geliyor. Domates ve salatalık söğüş, tahin-pekmez, tuzlu tereyağı, pastırma ve çoban salata gibi tamamlayıcı tatlar ise paylaşım kültürünü yansıtan zengin bir başlangıç sunuyor.

Paylaşımaya uygun başlangıçlar arasında patlıcan atom, nar ekşili bulgur ve Yedikule marulu ile hazırlanan çiğ köfte yorumu, zeytinyağlı ispanak kökü ve ıstiridye mantarı, muhammara ve Tarsus humusu öne çıkıyor.

Menünün devamında ise misafirler, geleneksel lezzetler arasında yer alan kuzu gerdan çorbası ya da acılı mercimek çorbası alternatiflerinden birini tercih edebiliyor.

Kişi başı 3.500 TL olarak sunulan bu özel iftar menüsü, geleneksel tatları modern yorumlarla bir araya getiren zengin içeriğiyle dikkat çekiyor. Ana yemeklerde Türk mutfağının güçlü yorumları öne çıkıyor. Fırık pilavı ve közlenmiş patlıcan eşliğinde sunulan dana kaburga; közlenmiş domates, köy biberi ve acılı ezme ile servis edilen kuzu tandır; ızgara-lanmış mevsim sebzeleri ve basmati pilavı ile günün balığı ya da fırık pilavı, domates ve biber eşliğinde hazırlanan

ızgara organik tavuk seçenekleri, farklı damak zevklerine hitap eden dengeli bir ana yemek seçkisi sunuyor.

İftar sofraları, baklava çeşitleri, geleneksel güllaç, meyve tabağı ve Türk lokumu ile paylaşımli tatlı servisiyle tamamlanırken, Ramazan'ın simgesi olan şerbet ikramı bu anlamlı deneyimi taçlandırıyor.

Ramazan'ın manevi atmosferini yansıtan dekorasyonu ve sıcak ambiyansı ile The Restaurant Address İstanbul, iftarı yalnızca bir yemek deneyimi olmaktan çıkarak sevdiğinizlerle paylaşacağınız özel bir buluşma anına dönüştürüyor. Bu anlamlı sofrada yerinizi almak için rezervasyon yaptırmayı unutmayın.

Lüksü zamansız bir zarafetle buluşturan Address İstanbul, 19 Şubat – 19 Mart 2026 tarihleri arasında Ramazan ayının manevi atmosferini, huzurun ve dinginliğin bulunduğu sofralarda The Restaurant'ta sunulan Ramazan'a özel iftar menüsüyle misafirlerine sunuyor.

Uludağ'da Kış Sezonu Açıldı: Karla Gelen Bereket, Turizmde Canlanma

Türkiye'nin en köklü ve en popüler kış turizm merkezlerinden biri olan Uludağ, sezonun ilk kar yağışlarıyla birlikte kapılarını yeniden kış tutkunlarına açtı. Beyaz örtünün dağ zirvelerini sarmasıyla birlikte Uludağ, yerli ve yabancı turistlerin akınına uğramaya başladı. Kayak pistlerinden teleferik yolculuğuna, konaklama tesislerinden yeme-içme hizmetlerine kadar birçok alanda hareketlilik dikkat çekiyor.

Kar Yağışı Sezonu Erken Başlattı

Uludağ'da etkili olan kar yağışı, hem işletmecilerin hem de tatilcilerin yüzünü güldürdü. Sezonun ilk günlerinden itibaren kar kalınlığının kayak ve snowboard için elverişli seviyelere ulaşması, pistlerin hızlı bir şekilde hizmete açılmasını sağladı. Özellikle hafta sonları gününbirlik ziyaretçilerin yoğunluğu gözle görülür şekilde artarken, profesyonel sporcular ve amatör kayakçılar da Uludağ'ı tercih ediyor.

Kar kalitesinin yüksek olması, Uludağ'ı sadece eğlence amaçlı değil, aynı zamanda spor turizmi açısından da cazip hale getiriyor. Kayak okulları, özel dersler ve ekipman kiralama noktaları sezonla birlikte tam kapasite çalışmaya başladı.

Kış Turizmi Uludağ'da Canlanıyor

Uludağ, her yıl olduğu gibi bu sezon da kış turizminin lokomotifini olma özelliğini koruyor. İstanbul, Bursa, Ankara ve çevre illerden gelen ziyaretçilerin yanı sıra yabancı turistlerin ilgisi de dikkat çekiyor. Otellerdeki doluluk oranları artarken, erken rezervasyon yapan tatilciler sezonu avantajlı fiyatlarla açmanın mutluluğunu yaşıyor.

Kış turizmi yalnızca kayakla sınırlı kalmıyor. Doğa yürüyüşleri, kar manzaralı fotoğraf turları, şömine başında dinlenme ve dağ havasının sunulduğu huzur, Uludağ'ı her yaştan ziyaretçi için cazip kılıyor. Aileler, arkadaş

grupları ve çiftler için farklı konseptlerde tatil imkanları sunuluyor.

Teleferik Yolculuğu: Manzara ile Başlayan Tatil

Uludağ denince akla gelen en özel deneyimlerden biri de teleferik yolculuğu. Bursa şehir merkezinden başlayan teleferik hattı, ziyaretçilere eşsiz bir manzara eşliğinde dağa ulaşma imkânı sunuyor. Özellikle karla kaplı ormanlar üzerinden yapılan bu yolculuk, tatilin daha ilk anında unutulmaz bir deneyime dönüşüyor.

Teleferik, hem çevreci bir ulaşım alternatifi olması hem de konforlu yapısıyla tercih ediliyor. Kış sezonunun açılmasıyla birlikte teleferik seferlerinde yoğunluk yaşanırken, ziyaretçiler bu yolculuğu fotoğraf ve video çekimleriyle ölümsüzleştiriyor.

Lunch ve Yeme-içme Hizmetleriyle Zengin Seçenekler

Sizleri eşsiz bir manzara eşliğinde Uludağ ile buluştururken aynı zamanda benzersiz hizmetler de sunuyorlar.

Tıpkı şehrin kendisi gibi Uludağ da kendine özgü gelenekleri ve güzellikleri ile etkileyici bir milli park ve kayak merkezidir. Bursa Teleferik'te sunulan ayrıcalıklı hizmetler ile eşsiz Uludağ manzarası ve Bursa'nın güzelliğini, tarihini ve kültürünü keşfediyorsunuz.

Vip odalarının isimleri endemik yönden Türkiye'nin en zengin bitki ve hayvan çeşitliliğinin olduğu Uludağ'da görebileceğiniz hayvan türlerinden oluşmaktadır.



Teleferik Bilet Ücretleri

Gidiş Dönüş
Yetişkin: 500₺
Öğrenci: 250₺

Bu, zirvede ayrıcalıklı bir deneyim demek. Bu yıl Uludağ teleferiğinde sunulan özel lunch odaları, kış turizmine bambaşka bir boyut kazandırıyor. Karla kaplı dağların ortasında, sıcak bir atmosferde, modern dokunuşlarla tasarlanmış saatlik kullanımdaki özel dinlenme odaları ,Evet, tam olarak buradan bahsediyorum.

Sıcacık Bir Ortam Şömine, Modern Tasarım ve Konfor

Teleferik lunch alanları, . İçeri adım attığınız anda sizi karşılayan şömineli, sıcak bir ortam, ahşap detaylarla harmanlanmış modern dokunuş atmosferi sunuyor. Soğuk Uludağ havasının tam ortasında, sıcak bir içecek şömine başında oturmak... Bu deneyim başlı başına bir lüks.



**Bak Ne Buldu
Ne Buldu
Tuğçe Aksulu**

Her detay düşünülüş:

- Modern ama doğaya saygılı tasarım
- Rahat oturma alanları
- Samimi ve huzurlu bir ambiyans

Uludağ Manzarası ve Seyir Terası: Kartpostalık Anlar

Lunch odalarının en etkileyici yanlarından biri ise Uludağ manzarasına karşı konumlanmış seyir terasları. Camların ardından ya da terasta, bembeyaz örtüyle kaplı zirveleri izlerken zaman adeta yavaşlıyor. Bu noktalar, özellikle içerik üreticiler ve manzara tutkunları için gerçek bir altın madenine dönüşüyor.

Kar yağarken kahvenizi yudumlamak, teleferik kabinlerinin süzülüşünü izlemek ve Uludağ'ın sessizliğini dinlemek... İşte gerçek kış romantizmi.

Uludağ, Kışın Vazgeçilmez Adresi Olmaya Devam Ediyor

Karla birlikte yeniden canlanan Uludağ, sunduğu doğal güzellikler, gelişmiş turizm altyapısı ve zengin hizmet seçenekleriyle kış aylarının vazgeçilmez adreslerinden biri olmayı sürdürüyor. Sezonun açılmasıyla birlikte bölge ekonomisine de önemli katkı sağlayan Uludağ, bu yıl da binlerce ziyaretçiyi beyaz bir masalın içine davet ediyor.



Ücretsiz İnternet ve İkramlarla Ayrıcalıklı Bir Deneyim

Bu özel lunch alanlarında konfor yalnızca tasarımla sınırlı değil.

Misafirlere sunulan:

- Ücretsiz internet erişimi
- Özenle hazırlanmış yeme-içme ikramları
- Sessiz, sakın ve özel kullanım alanları

sayesinde hem keyifli vakit geçiriyor hem de dilerseiz çalışabiliyor ya da içeriklerinizi anında paylaşabiliyorsunuz. Uludağ'ın zirvesinden paylaşılan bir hikâyenin etkisini tahmin edebilirsiniz. ULUDAĞ çıktınız mı gibi bir oksijeni aldıktan sonra birkaç saat dinlenelim mola verelim dediğinizde işte teleferiğe bu Lounge odalarına başvurabilirsiniz. Sadece günlük kullanımda saatlik hizmet vermektedir.

Sadece 6 Özel Oda: Seçkin ve Özel

Bu deneyimi daha da özel kılan detay ise sınırlı sayıda olması. Teleferik lunch hizmeti kapsamında toplamda sadece 6 özel oda bulunuyor ve bu odalardan özel olarak yararlanabiliyorsunuz. Kalabalıktan uzak, size ait bir alan... Kışın ortasında gerçek bir ayrıcalık.

Her biri doğadan ilham alan isimlerle tasarlanmış bu

odalar:

- Dağ Gelinciği
- Bozayı
- Apollo Kelebeği
- Dağ Bülbülü
- Gökdoğan
- Kaya Kartalı

Her oda, ismini aldığı canlıdan ilhamla farklı bir ruh taşıyor. Kimisi güçlü ve iştisamlı, kimisi zarif ve sakın... Hangisini seçerseniz seçin, ortak nokta: Uludağ'ın kalbinde özel bir an.

Eğer bu kış Uludağ'a yolunuz düşerse, sadece pistleri değil;

zirvede sunulan bu özel lunch deneyimini de mutlaka listenize ekleyin. Çünkü bazı anlar sadece yaşanır, anlatılmaz...

Sezon Boyunca Etkinlikler ve Hareketlilik

Uludağ'da kış sezonu boyunca çeşitli etkinlikler, festivaller ve organizasyonlar da planlanıyor. Canlı müzik performansları, DJ etkinlikleri ve tematik kış partileri özellikle genç ziyaretçilerin ilgisini çekiyor. Bu durum Uludağ'ı sadece gündüz değil, gece turizmi açısından da canlı tutuyor.



Skull & Bones



**Gece Uzun,
Ritim Yüksek**

SKULL &
LOVES



Karaköy'ün hareketli sokaklarında yer alan Skull & Bones, İstanbul'un kokteyl sahnesine cesur, eğlenceli ve kendine özgü bir enerji katıyor. Renkli atmosferi, enerjik DJ performansları ve özgün kokteyl reçeteleriyle geceyi sadece yaşatan değil; onu yeniden tanımlayan bir mekân olarak öne çıkıyor. Yeni yılın ilk ayında Skull & Bones, Karaköy'ün ritmini müzikle, kokteyl kültürünü yaratıcılıkla buluşturuyor.

İmza Kokteyller, Cesur Tatlar

Skull & Bones menüsü, klasik karışımları yeniden yorumlayan özgün reçeteleriyle fark yaratıyor. Her biri kendi hikâyesine sahip imza kokteyller, bar kültürüne karakter katıyor. Karanlık ama büyüleyici Deadman

Walking, eğlenceli ve dikkat çekici Bone Appétit, güçlü karakteriyle Rum Service ve kutlamanın simgesi haline gelen Skullebration, Skull & Bones'un cesur ruhunu yansıtan özel karışımlar arasında yer alıyor.

Her detayında yaratıcılığı ve kaliteyi ön planda tutan menü, lezzetli atıştırmalıklar ve paylaşım tabaklarıyla tamamlanıyor. Bu birleşim, mekânın samimi ama iddialı atmosferini tanımlıyor.

Ocak Ayı DJ Programı: Müzik, Enerji ve Ritim

Yeni yılın ilk ayında Skull & Bones, müziğin temposunu bir an bile düşürmeden geceyi yeniden tanımlıyor. The Jors, Soul Grinders, Cante ve Elisa Noir

gibi isimlerin setleriyle müzik, Karaköy'ün sokaklarından yükselip barın enerjisine karışıyor.

Her performans, mekânın dinamizmini yansıtan özel bir deneyime dönüşüyor; ışıklar, ritim ve kalabalık tek bir noktada buluşuyor.

Karaköy'ün Ruhunu Sahneye Taşıyan Mekân

Karaköy'ün en konsept barlarından biri olarak öne çıkan Skull & Bones, özgün atmosferi, yaratıcı içecek menüsü ve müzikle bütünleşen enerjisiyle İstanbul'un gece hayatında ayrı bir konumda yer alıyor. Şehrin eğlence kültürünü yeniden tanımlayan mekân, sokak ruhunu sahneye taşıyan kimliğiyle fark yaratmaya devam ediyor.

SOFRALARIN YENİ IŞIĞI

TikTok'tan fine dining'e: BUTTER CANDLES

Bugün rotamız dijital çağın estetik dili: Nostaljik bir fikir, TikTok ve Pinterest estetiğiyle yeniden yorumlanıyor. "Tablescape", "romantic dinner" ve "slow living" gibi anahtar kelimelerle birlikte butter candles, rustik sofraların yeni simgesi haline gelmiş durumda.

Gerçek tereyağından yapılan, fitille yakılan ve eridikçe yenilebilen bu mumlar, modern sofa estetiğinin en yeni ve en dikkat çekici detaylarından biri.

İlk bakışta bir dekor objesi gibi görünen butter candle, aslında işlevsel bir ritüel. Mum yanıyor, tereyağı yavaş yavaş eriyor ve ekmek, bu sıcak yüzeye banarak sofraya dahil oluyor. Burada mesele yalnızca tat değil; sürecin kendisi. Yakmak, beklemek, paylaşmak... Tüm bu adımlar, yemeği hızla tüketilen bir ihtiyaçtan çıkarıp deneyim haline getiriyor.

Butter candles'ın bu kadar ilgi görmesi, gastronomide son yıllarda öne çıkan bir eğilimi yansıtıyor: yavaş tüketim. Yemeğin hızla sipariş edilen ve hızla tüketilen bir pratik olmaktan çıkıp, zamana yayılan bir deneyime dönüşmesi. Butter candle da tam olarak bu fikrin somut hali. Ne tam anlamıyla bir mum, ne de yalnızca bir tereyağı. İki dünyanın arasında duran bu küçük obje, sofraya anlam katan bir detay olarak öne çıkıyor.

Butter candle, bize gastronominin bazen yeni tatlar yaratmak değil, eski alışkanlıkları yeniden yorumlamak olduğunu hatırlatıyor. Dijital çağda her şey hızlanırken, sofrada yavaşlamak isteyenlerin seçimi haline geliyor. Bazen bir sofrayı özel kılmak için gereken tek şey, biraz tereyağı, biraz ateş ve paylaşmaya niyetli birkaç insan.



**LEZZET
ROTASI**

Aybüke Kurnaz



Arzum Onan ile Kahvenin Mükemmel Hali

Philips'in mükemmel kahve deneyimini yeniden tanımlayan yeni ürünü Café Aromis'in lansmanında, marka elçisi Arzum Onan kişisel kahve ritüellerini ve "kendi mükemmelini bulma" anlayışını paylaştı.



Esin
Karadede

Arzum
Onan

Ebru
Erke



E vde kahve deneyimini yapay zeka destekli barista asistanı ve yüksek kişiselleştirme ile buluşturan Philips Café Aromis, İstanbul'da gerçekleştirilen özel bir lansmanla tanıtıldı. Marka elçisi, ünlü oyuncu ve heykeltıraş Arzum Onan'ın katılımıyla gerçekleşen etkinlikte, Philips'in kahve alanındaki köklü uzmanlığı ve Philips Café Aromis'in sunduğu kişiye özel deneyim ön plana çıktı. Arzum Onan, günlük yaşamında kahvenin önemli bir ritüel olduğunu vurgularken, Philips Café Aromis'ten aldığı ilhamı yansıtarak tasarladığı kahve kupasını davetlilere armağan etti.

Philips Café Aromis marka elçisi Arzum Onan etkinlikle ilgili şunları söyledi:

"Hayatımda denge benim için çok önemli. Gün içinde kendime ait küçük anlar yaratmaya çalışıyorum ve kahve bu anların vazgeçilmez bir parçası. Philips Café Aromis ile bu ritüel zamanla bana uyum sağlayan, beni anlayan bir deneyime dönüşüyor. Bazen güne güçlü bir espressoyla başlamak, bazen daha yumuşak bir kahveyle durup nefes almak istiyorum. Philips'in barista asistanı sayesinde evde kahve deneyimi benim için çok daha keyifli ve kaliteli hale geliyor."

Süper Pratiklik Arayanlara

Sleepy
easy clean

Süper Kireç Sökücü

Çamaşır Suyu Katkılı

Lifli Havlu

Süper Yağ Çözücü

Deterjan Katkılı

Lifli Havlu



Havalimanından Şehir Merkezine Ulaşım

Arlanda Havalimanı'ndan şehir merkezine ulaşım oldukça kolay. Arlanda Express ile yaklaşık 18 dakikada Stockholm Central Station'a varılıyor ancak bu en pahalı seçenek. Flixbus ve Flybussarna otobüsleri ile de şehrin ana tren istasyonuna ulaşabilirsiniz. Gelelim en ekonomik seçeneğe havalimanından 583 numaralı otobüs ile Märsta tren istasyonuna gidip oradan şehrin ana tren istasyonu olan T-Centralen'e ulaşabilirsiniz.

"Soğuk hava yoktur yanlış kıyafet vardır" mottosuyla sıkı giyindikten sonra kışın Stockholm'e gitmeye çekinmeyin. Şehrin soğuğuna ve havanın 15.30'da kararmasına rağmen sakinliği, huzuru ve gelişmişliği sizi kendine hayran bırakacak. Ben şimdiden bir dahaki İsveç seyahatimi ipe çekiyorum. Farklı rotalarda buluşmak dileğiyle hoşça kalın.

Stockholm



Ne Yenir?

Avrupa lezzetleriyle benzerlik gösteren Stockholm'de özellikle balık, süt, patates ve etin ağırlıkta olduğunu görebiliriz. Seyahatinizde tatmadan dönmemeniz gereken lezzetler: İsveç köfte, gravlax, kanelbulle, İsveç güveci, patatesli pankek, smla.

İç Isıtan Fika Molalarıyla Kuzeyin Yıldızı

İsveç'in başkenti Stockholm; kültür, sanat, ekonomi ve medya gibi birçok alanda İskandinavya'nın en önemli merkezlerinden biridir. Stockholm, Mälaren Gölü ve Baltık Denizi'nin kesiştiği noktada 14 ada üzerine kurulu yapısı nedeniyle "Kuzeyin Venedik"i olarak bilinir. Mälaren Gölü'nün şehri güzelleştiren kanalları, tarihi yapıları, renkli binaları ve doğal güzellikleriyle Stockholm her daim turistlerin ilgisini çeken bir şehir olmuştur.

İsveç denilince akla ilk gelen şeylerden biri de gelenekleşmiş Fika molası. Fika, İsveçlilerin gün içinde sevdiği insanlarla sohbet eşliğinde kahve içmesi ve bir şeyler atıştırması olarak tanımlansa da bu aslında gün içinde yavaşlamak için bilinçli olarak verdikleri bir mola.

Gezilecek Yerler

Stockholm'de Gamla Stan (Eski Şehir), Skeppholmens, Djurgården, Södermalm, Östermalm, Normalm gibi birçok bölge bulunuyor.

Şehri keşfetmenin en iyi yolu elbette ki yürümek ancak bizim gibi kış mevsiminin en sert günlerinde Stockholm'e gidiyorsanız bu pek mümkün değil. Tavsiyemiz telefonunuza SL uygulamasını indirip kalacağınız gün kadar toplu taşıma bileti almanız. Bu şekilde gideceğiniz yere üşümeden varıp bütün enerjinizi gezmek için harcamak en makulü olacaktır.

Gamla Stan (Eski Şehir)

Stockholm'un kalbi olan Gamla Stan, tarihi dokusu ve renkli evleriyle şehrin en turistik bölgesi. Dar sokaklarda yürürken kalabalığa rağmen İskandinavya'nın sakinliğini ve zarafetini gerçek anlamda hissediyorsunuz. Gamla Stan'da yürürken dünyanın en dar sokaklarından birinden geçeceksiniz ve bir avluda dünyanın en küçük heykellerinden biri olan "Iron Boy (Demir Çocuk)" heykelini göreceksiniz. Bir turistik rivayete göre Demir Çocuk heykelinin başını okşarsanız şans getiriyormuş denemekten zarar gelmez diyerek ben de eksik kalmıyorum tabii ki:)

İsveç denilince akla Nobel ödülleri geliyor kuşkusuz. Gamla Stan'daki Stortorget Meydanı'nda bir Nobel Müzesi

bulunuyor. Bu müzede 1901 yılından bu yana verilen Nobel ödülleri ile bilgi verilirken aynı zamanda Nobel ödüllerinin yaratıcısı Alfred Nobel ile ilgili de birçok bilgi ve obje görmek mümkün.

Şehrin en eski dini yapılarından biri olan Stockholm Katedrali (Storkyrkan), gotik mimariyle tasarlanmış. Dışarıdan bakıldığında katedralin sade bir yapısı var ancak içi müthiş ihtişamlı.

Eski şehirdeki diğer bir önemli yapı ise Kraliyet Sarayı. Avrupa'nın en büyük aktif kraliyet saraylarından biri. Önünde yapılan nöbet değişimi törenini izlemek de ayrı bir keyif.

Djurgården - Müzeler Bölgesi

Djurgården Adası, yeşillikler içinde konumlanmış müzeleriyle Stockholm'un adeta kültürel kalbi.

Vasa Müzesi: 1628'de çıktığı ilk seferinde batan İsveç savaş gemisi Vasa, denizin dibinde geçirdiği 333 yıldan sonra kurtarılmış ve onarılmış. Müzede tüm bu süreçleri izleyebileceğiniz farklı dillerde belgeseller bulunuyor. Kesinlikle gidilmesi gereken çok etkileyici bir müze. Bu nedenle İskandinavya'nın en çok ziyaret edilen müzesi.



Normalm

Şehir merkezindeki alışveriş bölgesi. Burada birçok mağaza, AVM ve kafeler bulunuyor. Buradaki en güzel detay ise Kungsträdgården yani Kral Bahçesi. Her yer bembeyaz karla kaplıyken ışıklandırması, müzikleri ve buz pateni pistiyle tam bir rüya bahçesi. Normalm'de gezerken kaçırılmaması gereken bir nokta ise yaşanan bir banka soygunuyla psikoloji literatürüne Stockholm Sendromu olarak geçen olayın gerçekleştiği bina.

ABBA

Müzesi: Mamma mia, here I go again! Müzelerin en eğlencelisi. ABBA'nın şarkıları, kıyafetleri ve videolarının sergileniği interaktif bir müze. Sahnede olmayı seviyorsanız bu müze tam sizlik. ABBA ile sahnede Dancing Queen şarkısını söylemek seyahatimin en güzel anlarından biriydi.

Skansen Açık Hava

Müzesi: Dünyanın ilk açık hava müzesi. Masaldan fırlamış gibi kulübe ve evlerle dolu Skansen'de İsveç'in yıllar önceki minyatürünü görmüş gibi olacaksınız.



**KEŞFETMEYE
VAR MISIN?
Pelin Şaylan**

Södermalm

Şehrin en hareketli bölgesi. Vintage dükkanlar, kafeler, mağazalar ve üçüncü nesil kahvecilerle hem konaklamak hem de gezmek için en güzel bölgelerden. Renkli bir gece hayatının yaşandığı bölge ve gençlerin de gözdesi. Stockholm'un diğer bölgelerine ulaşım kolaylığı da bu bölgeyi her açıdan favori yapıyor.

Östermalm

İstanbul için Nişantaşı ne ise Stockholm için de Östermalm o. Stockholm'un en lüks bölgesi. Burada İsveç'e ait lezzetleri bir arada bulabileceğiniz Saluhall var. Kralın tedarikçisi olarak bilinen Lisa Elmqvist'te somon yemenizi şiddetle tavsiye ediyoruz.

Metro İstasyonları - Yeraltı Sanat Galerisi

Stockholm'de metro istasyonlarının aynı zamanda dünyanın en uzun sanat galerisi olduğunu biliyor muydunuz? Metro turunuzu kalabalık saatlerde değil de akşam saat sekizden sonra yapmanızı tavsiye ederiz. T-Centralen, Stadion, Solna Centrum, Mörby istasyonları favorilerimiz.

Topraktan Küresel Pazara: Ege Hububat Sektörünün Yükselişi

Gıda ihracatında Türkiye'nin lideri olan hububat bakliyat yağlı tohumlar sektörü 2025 yılında ihracatını yüzde 4'lük artışla 11 milyar 895 milyon dolardan 12 milyar 367 milyon dolara çıkardı.

Ege Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği'ye 2025 yılında ihracatını yüzde 23'lük artışla 963 milyon dolardan 1 milyar 185 milyon dolara taşıdı ve Ege İhracatçı Birlikleri bünyesindeki 12 ihracatçı birliği arasında ihracat artış rekortmeni oldu.

2025 yılı performanslarını "Yoğun ve verimli bir yılı geride bıraktık" diye özetleyen Ege Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği Başkanı Muhammet Öztürk, yürüttükleri faaliyetler açısından oldukça hareketli, aynı zamanda yoğun bir mücadele sürecini geride bıraktıklarını söyledi.

Bitkisel yağ sektörü açık ara lider

"Sektörümüz gerek üretim altyapısı gerekse ihracat hacmiyle Türkiye'nin gıda ihracatında lokomotif sektörlerden biri" diyen Öztürk, "İhracatımızda öne çıkan alt sektörler 602 milyon dolarla bitkisel yağlar, 151,6 milyon dolarla hayvan yemleri, 124,5 milyon dolarla çikolatalı şeker-cilik mamulleri, 99,5 milyon dolarla yağlı tohumlar ve 68 milyon dolarla hububattan mamul ürünler" oldu şeklinde özetledi.

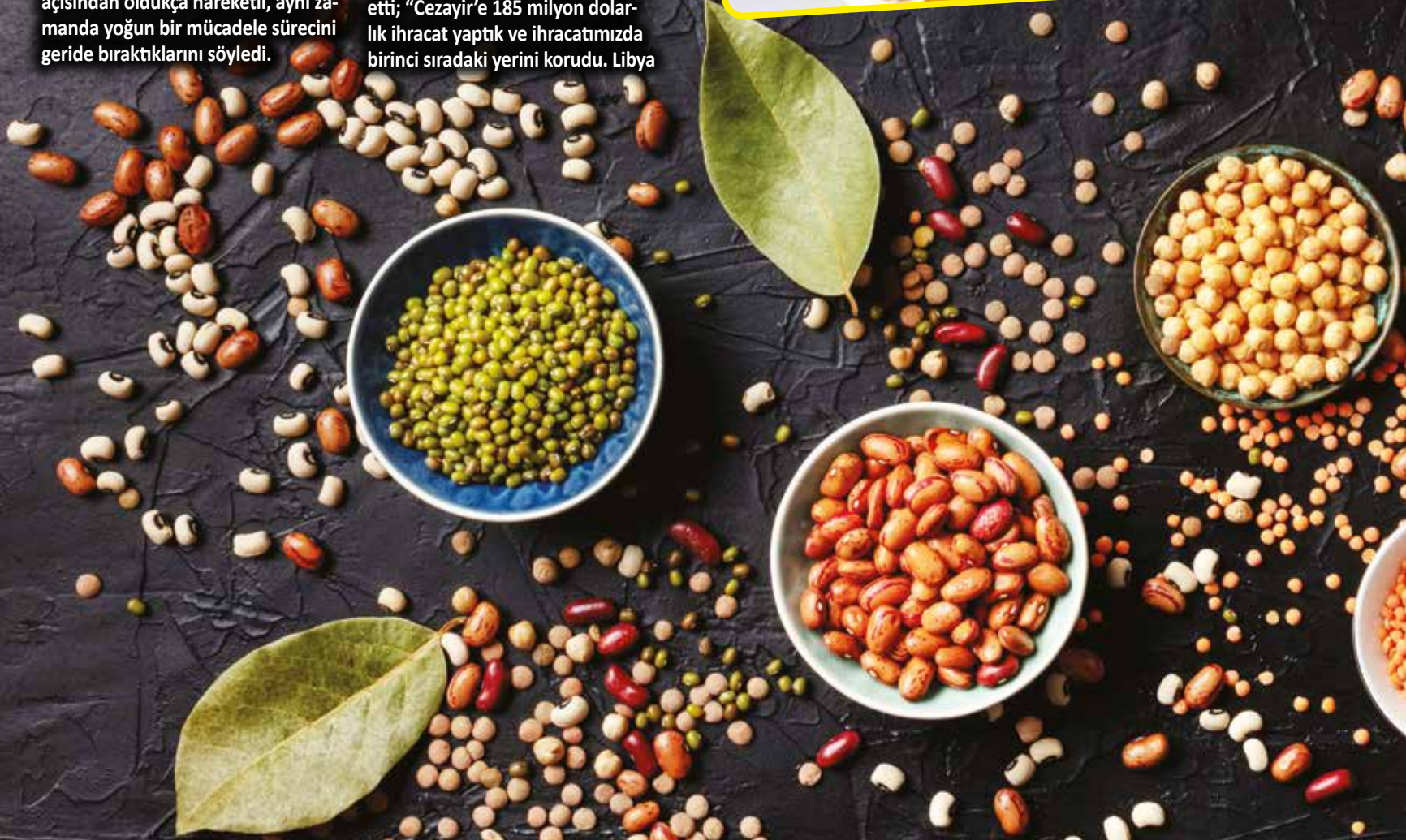
Cezayir, Libya ve Suudi Arabistan ilk üçte

İhraç pazarları hakkında da bilgi veren Başkan Öztürk şöyle devam etti; "Cezayir'e 185 milyon dolarlık ihracat yaptık ve ihracatımızda birinci sıradaki yerini korudu. Libya

82 milyon dolarlık ihracatla ikinci olurken Suudi Arabistan'a ihracatımız yüzde 68'lik artışla 42 milyon dolardan 71 milyon dolara çıktı ve Suudi Arabistan en çok ihracat yaptığımız ülkeler sıralamasında üçüncü sıraya yükseldi. Bu ülkeleri 65 milyon dolarlık ihracatla Cibuti ve 51 milyon dolarlık ihracatla ABD izledi."



Muhammet Öztürk



Öztürk; "2026 yılı ihracat hedefimiz 1,4 milyar dolar"

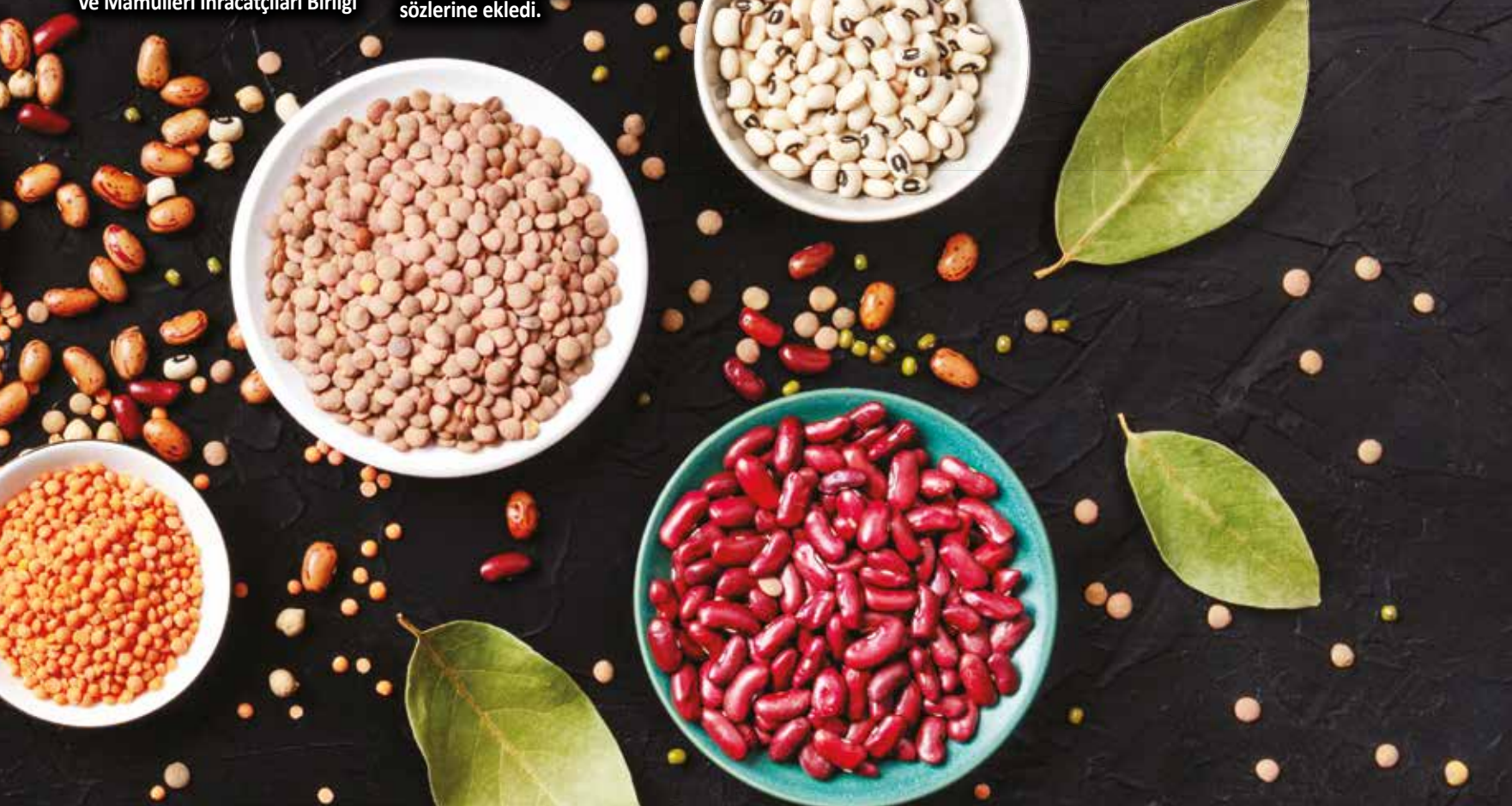
Sektör olarak uluslararası standartlara uygun üretim yapan, ürün çeşitliliği çok geniş ve rekabet gücü yüksek bir yapıya sahip olduklarının altını çizen Öztürk, "Un, makarna, bitkisel yağlar, bisküvi, çikolata, şekerli mamuller, baharatlar ve evcil hayvan mamaları gibi pek çok üründe dünya çapında güçlü konumdayız. Birlik olarak hedeflerimizi büyütme devam ediyoruz. Bu kapsamda 2026 yılı için ihracat hedefimizi 1,4 milyar dolar olarak belirledik. Bu hedef doğrultusunda çok daha yoğun bir pazarlama takvimi oluşturduk ve çalışmalarımıza şimdiden başladık" ifadelerini kullandı.

Sektörümüze Foodist İstanbul Fuarını kazandıracağız

Sektörlerini uluslararası alanda tanıtmak amacıyla Türkiye genelindeki 6 ihracatçı birliği Türkiye Gıda İhracatçıları (TGi) markası çatısı altında güç birliğine gittiklerini hatırlatan Ege Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği

Başkanı Muhammet Öztürk, 2026 yılı planlarını şu sözlerle özetledi; "2026'da bu organizasyonlara yine ortak güçle katılım sağlayacağız. Bu yıl sektörümüzde yeni bir fuara da merhaba demenin hazırlığı ve heyecanı içindeyiz: Foodist İstanbul Fuarını, Türkiye Gıda Platformu çatısı altında 1-4 Eylül 2026 tarihleri arasında Tüyap İstanbul'da sektörle buluşacağız. Dünyanın ilk 3 gıda fuarı arasına girme hedefiyle büyük bir adım attığımız yeni fuarın ülkemizin uluslararası arenadaki iddiasını gözler önüne serecek bir buluşma noktası olacağından hiç şüphemiz yok."

Ege Hububat Bakliyat Yağlı Tohumlar ve Mamulleri İhracatçıları Birliği'nin biri hububat, diğeri kedi-köpek mamaları sektöründe başlatmış olduğu iki UR-GE projesiyle projede yer alan firmalarının ihracat kapasitelerini geliştirmek için çaba göstereceklerini vurgulayan Başkan Öztürk, bu projelere ilave ABD'de Türk gıdasının tanıtımı kapsamında Turkish Tastes Turquality Projesi ve şekerli mamuller sektörünün ihracatını artırmak için ABD, Kanada ve Meksika'da "Şekerli Mamuller Turquality Projesi"ni 2026 yılında sürdüreceklerini sözlerine ekledi.



Kış Günlerine Yakışan Mayalı Bir Mola

Kışın mutfakta ritim yavaşlar, kokular daha kalıcı olur. Fırından yükselen sıcaklık, sadece hamuru değil, bulunduğu alanı da sarar. Chocolate bun, tam da bu mevsimin ruhunu taşıyan bir lezzet. Mayalı hamurun yumuşak dokusu ile çikolatanın derin aroması ortaya çıkan ise lezzet bombası.

Chocolate bun, kış sofralarında sadece bir tatlı değil; bir durak. Dışarıdaki soğuğa kısa bir ara, sıcak bir içecek ile tamamlanan küçük bir ritüel. Kahveyle olduğu kadar sıcak çikolata ya da baharatlı bir çayla da uyumlu. Gösteriştin

uzak ama huzur veren bir eşlikçi.

Mevsimler değişse de, bazı lezzetler zamanı yavaşlatma gücüne sahip. Chocolate bun da onlardan biri. Kış günlerinde fırından çıktığı an, mutfağı dolduran koku ve elde paylaşarak yenilen o sıcaklık, bu ürünü sadece bir hamur işi olmaktan çıkarıyor; bir mevsim hissine dönüştürüyor.

Chocolate Bun

Malzemeler

1 su bardağı ılık süt (200ml bardak ölçüsü)

1/2 su bardağı toz şeker

1 paket instant maya

3 yemek kaşığı oda ısısında tereyağ

2 adet tüm yumurta

4-5 su bardağı un

Yapılışı

Hamuru yoğurup en son tereyağı ekleyin ardından streçle kapatarak 30 dk mayalandırın sonra şekil verip tepsi de de 20 dk mayalandırın sıcak fırına atın pişirin

Bir bardak süt, bir fincan kahve yada bitki çayınızla tüketebilirsiniz.



Sevirin Mutfağı
Sevil Karaca



Chocolate



Bun

Ustalıkla Keşfin Vitrini: Porland & Pioli Ambiente 2026'da

Porland ve profesyonel mutfaklara özel markası Pioli, 6–10 Şubat 2026 tarihleri arasında Frankfurt'ta düzenlenecek Ambiente 2026 Fuarı'na, iki markanın karakterini buluşturan özel stant kurgusuyla yer alacak. HoReCa profesyonelleri için geliştirilen Pioli'nin 5 yeni deseni; Porland'ın elegant ve sofistike tasarım anlayışını yansıtan Astro serisi, dijital baskı teknolojisiyle geliştirilen altı yeni koleksiyonu, White Wash isimli yeni sır ailesi, üst segment Double Face yeni form ailesinin Ash&Almond ile Varia formunda kullanılan çift taraflı sır uygulaması Ambiente 2026'da ilk kez sahneye çıkacak.

Türkiye'nin küresel porselen markası Porland ve HoReCa sektörüne özel profesyonel mutfak markası Pioli, 6-10 Şubat 2026 tarihlerinde Frankfurt'ta düzenlenecek Ambiente Fuarına, iki markanın karakterini buluşturan özel stant kurgusuyla katılacak. Porland'ın köklü tasarım mirası ile Pioli'nin cesur, dinamik ve keşifçi kimliğinin harmanlandığı bu tasarım, 2026 Ambiente'nin en dikkat çekici fuar deneyim alanlarından biri olmaya hazırlanıyor. Bu özel kurguda Porland ve Pioli stant alanı, iki bağımsız ancak birbiriyle sürekli diyalog kuran bir deneyim gezegeni olarak tasarlandı. Bu iki dünyanın ilkinde; Pioli standının merkezinde yer alacak, tavandan sarkan büyük ölçekli küresel

form; sadece bir aydınlatma unsuru değil, markanın enerjisini, çekim gücünü ve tasarımdaki meydan okumasını simgeleyen bir odak noktası olarak kurgulandı. Porland ana standı ise markanın köklü, özenli ve rafine duruşunu öne çıkaracak şekilde; açık, aydınlık, ferah ve zamansız bir tasarım zemininde tasarlandı. Zengin sofa dünyasını temsil eden bu alanda; hikâyeleştirilmiş koleksiyon köşeleri, ahşap mobilyalar, beton dokular ve yaşayan sofa düzenleri ile Porland'ın ustalığı ve uluslararası tasarım gücü sahnelenecek. Bu kurguya eşlik eden diğer bir unsur Porland'ın uzun yıllardır odağına aldığı kahve kültürü. Sofraya dair estetiği ve sunumu bütünsel bir deneyim olarak ele alan Porland, bu yaklaşımın doğal

bir uzantısı olarak kahve kategorisindeki iddiasını da Ambiente 2026'ya taşıyacak. Marka, Ambiente 2026 için hazırlanan kahve alanında "Kahve porselende içilir" yaklaşımını deneyimsel bir sunumla uluslararası ziyaretçilere aktaracak.

Porland ve Pioli 'den üst segment yenilikler

2026 Ambiente Fuarı'na güçlü ve yenilikçi bir koleksiyon seçkisiyle hazırlanan Porland ve Pioli, bu yıl tasarım ve malzeme inovasyonunu odağına aldı. Buna göre Pioli, beş yeni desenden oluşan özel seçkisini ziyaretçilerle ilk kez buluşturacak. Bu seçkideki üç tasarım, Stoneware malzeme ile geliştirildi; bu tasarımlar yüksek dayanım performansını mat-parlak yüzey alterna-

tifleriyle birleştirerek markanın teknik gücünü ortaya koyuyor. Bu yeniliklere paralel olarak Porland tarafında fuar kapsamında iki yeni uygulama tanıtılacak. Bunlardan ilki, üst segment ve elegant çizgileriyle dikkat çeken Astro serisi; ikinci uygulama ise dijital baskı teknolojisiyle geliştirilen yepyeni bir çalışma olarak altı farklı koleksiyonu oluşturuyor. Varia formunda hayata geçirilen çift taraflı sır uygulaması dikkat çekici bir yenilik sunarken; mat-parlak geçişleriyle farklılaşan ve dört renk seçeneğine sahip White Wash isimli yeni sır ailesi ilk kez vitrine çıkıyor. Double Face yeni form ailesi Ash & Almond ise iki renk seçeneği sunarken çift taraflı kullanım yapısı ile Porland'ın tasarım çizgisini bir üst seviyeye taşıyacak.



Pioli 'den HoReCa odağında güçlü çıkış

Fuarda operasyonel dayanıklılığı yüksek, istiflenebilir ve sürdürülebilir ürünlerin yanı sıra Pioli'nin tasarım gücünü öne çıkaran dijital baskı teknolojisi ve kişiselleştirme esnekliğinin altı çizilecek. Düşük adetlerde özel desen, logo veya konseptte uyarlanmış üretim yapabilme kabiliyeti, Pioli'yi konsept restoranlar ve butik oteller için farklılaşan bir çözüm ortağı haline getirirken; Ambiente 2026, Pioli'nin HoReCa kanalındaki vizyonunu uluslararası ölçekte görünür kılan stratejik bir platform olarak konumlanacak. Böylece Pioli, 2026 yılı boyunca HoReCa projelerinde yalnızca ürün sağlayan bir marka değil; restoran ve oteller için tasarım ve üretim partneri olarak konumunu daha da güçlendirecek.





Wide Range Foodstuff
Healthy and Delicious
Organic Products



■ cem@fabrofoods.com

■ İZMİR / TÜRKİYE

📷 fabro_foods

www.fabrofoods.com



Beca'da Kış, En Güzel Haliyle

Şehrin ritmini tutan Beca; rahat, sade ve şık mutfak anlayışını yansıtan geniş kış menüsüyle karşınızda.

Beca kış menüsünde Josper fırınının kömür ateşi aromasından, açık ateşte pişen olta balıklarına; pizzanın en iyi haline hayat veren taş fırından, et, langoustine

ve ahtapotun ateşle en zarif buluşması olan Yakitori ızgarasına ve zengin raw istasyonuna kadar kış mevsiminin en taze mahsullerini işlediği bir menü kurguladı.

Beca'da her gelişinizde yeni bir lezzet keşfetmek, farklı bir mutfak kültürüne yolculuk yapmak mümkün. Menüde keşfedilecek çok şey var ama

bu sezonun "acil durum" listesi şöyle:

Spicy Cabbage: Josper fırında pişen isli lezzet.

Tartare Violet: Mürdüm eriği turşusu ve mascarpone peyniri eşleşmesiyle.

Yakitori Selection: Et, Langoustine ve Ahtapot seçenekleriyle ateşten tabağa.

Mix Green Salad: Mandalina & Mango soslu kış ferahlığı.

Osso Buco Milanese: Kışın en İtalyan hali.

Izgara Balık (Pil-Pil): Mevsim balığının sıcak zeytinyağı, sarımsak ve acı biberle en yalın buluşması.

Aşkın Ritmi Kempinski The Dome Belek'te



Akdeniz'in kıyısında, Selçuklu mimarisinin zarif izleriyle şekillenen Kempinski Hotel The Dome Belek, Sevgililer Günü'nde zamanı yavaşlatan bir dünya sunuyor. Bakışların uzadığı, sohbetlerin derinleştiği, anların daha uzun hissedildiği bu atmosferde, gündelik hayatın temposu geride kalıyor. Kempinski'nin zamansız lüks anlayışıyla şekillenen bu özel ortamda Sevgililer Günü, yalnızca takvimde bir gün olmaktan çıkıyor; hatırlanacak, anlatılacak ve tekrar yaşanmak istenecek bir ana dönüşüyor.

Yirmi yıldır Akdeniz'de kendine özgü duruşuyla fark yaratan Kempinski Hotel The Dome Belek, bulunduğu bölgede yalnızca bir konaklama adresi değil, golf kültürü ve seçkin yaşam anlayışıyla öne çıkan bir referans noktası olarak konumlanıyor.

PGA standartlarındaki golf sahalarıyla yıllar boyunca golf tutkunlarının önemli buluşma adreslerinden biri olan otel, farklı konaklama seçenekleriyle misafirlerine ayrıcalıklı bir deneyim sunuyor. Dünya mutfağından seçkiler sunan à la carte restoranlarıyla tamamlanan bu çok katmanlı yapı, Kempinski Hotel The Dome Belek'in Akdeniz'de kalıcı bir değer haline gelmesini sağlıyor.

Sevgililer Günü'ne özel hazırlanan paket, otele varış anından itibaren kendini hissettiren ayrıcalıklarla başlıyor. Çiftler, özenle hazırlanan ikramlarla karşılanırken, günün temposu daha ilk anda yavaşlıyor. Konaklama boyunca sunulan lüks her şey dahil konsepti, bu özel günün akışını zahmetsiz ve keyifli bir deneyime dönüştürüyor. Günün ilerleyen saatlerinde çiftlere özel masajla

devam eden program, bedeni ve zihni dinlendiren bir molaya alan açıyor.

Sevgililer Günü sabahı, odaya servis edilen kahvaltıyla birlikte güne sakin bir başlangıç yapılırken, günün finali göl manzarası eşliğinde Sofra By The Lake Restaurant'ta sunulan romantik bir akşam yemeğiyle tamamlanıyor. Konaklama süresince ücretsiz à la carte restoran kullanımıyla zenginleşen deneyim, Kempinski Hotel The Dome'un gastronomiye verdiği özeni yansıtıyor. Mevsimsel tatlar ve inceliklerle hazırlanan menüler, Sevgililer Günü'nü lezzetle taçlandıran bir kapanış sunuyor.

Kempinski Hotel The Dome, Sevgililer Günü'nde birlikte geçirilen zamanı değerli kılmak isteyen çiftleri, zamansız lüks anlayışı ve inceliklerle düşünülmüş detaylarını deneyimlemek için davet ediyor.



Sahada Enerji, Kupada Kahve: Arabica Coffee House



Türkiye Voleybol Federasyonu Kadınlar ve Erkekler 1. Lig sponsoru Arabica Coffee House, İstanbul Bebek Maestro şubesinde düzenlediği özel etkinlikte spor, sağlıklı yaşam ve kahve kültürünü aynı deneyim alanında bir araya getirdi. Türkiye Voleybol Federasyonu Yönetim Kurulu Üyesi İlker Dinçay, Arabica Coffee House CEO'su Av. Sertaç Yalçın, Arabica Coffee House Kurucu Ortağı Mimar Elif Ülger Yalçın ve İstanbul'daki 1. Lig takımlarının antrenörleri ve sporcularının katılımıyla gerçekleştirilen buluşmada; sporcuların günlük rutinleri, performans odağı, odaklanma pratikleri ve yaşam dengesi gibi başlıklar ele alındı. Etkinlik boyunca sürdürülebilir başarının yalnızca saha içi performansla sınırlı olmadığı; doğru alışkanlıklar, bilinçli tüketim ve dengeli bir yaşam düzeniyle desteklenmesi gerektiği vurgulandı.

İstanbul'daki 1. Lig takımlarının katılımıyla gerçekleşen buluşma, antrenörler ve takım kaptanlarını aynı masada buluşturdu. Etkinlikte VakıfBank'tan başantrenör Salih Usta ve takım kaptanı Melis Başaran, İBB Spor Kulübü'nden başantrenör Yunus Öçal ve takım kaptanı Elif Merve Ali, Eczacıbaşı Spor Kulübü'nden başantrenör Hüseyin Doğanşüz ve takım kaptanı Zeynep Lale, Yeşilyurt Spor Kulübü'nden başantrenör Burçin Kundak ve takım kaptanı Ecem Aknam, Fenerbahçe Medicana Kadın Takımı'ndan başantrenör Ayhan Arın ve takım kaptanı Duru Türknaş ile Fenerbahçe Medicana Erkek Takımı'ndan yardımcı antrenör Atakan Okumuş ve takım kaptanı Hasan Ali Yanar yer aldı.

Spor Ve Yaşam Kültürünü Buluşturan Etkinlik

Arabica Coffee House'un Bebek Maestro şubesinde düzenlenen etkinlikte; sporcular,



Türkiye Voleybol Federasyonu temsilcileri ve basın mensupları bir araya gelerek sporun saha dışındaki boyutlarını ele aldı. Sporun yalnızca performans ve rekabetten ibaret olmadığı; odaklanma, zihinsel denge ve sürdürülebilir yaşam alışkanlıklarıyla birlikte değerlendirilmesi gerektiği vurgulandı.

Performans, Rutinler Ve Saha Dışı Denge

Etkinlik kapsamında gerçekleştirilen paylaşımlarda, sporcuların maç ve antrenman öncesi ritüelleri, zihinsel hazırlık süreçleri ve günlük rutinleri masaya yatırıldı. Kahvenin doğru ve dengeli tüketildiğinde sporcuların odaklanma ve performans süreçlerine nasıl entegre edilebileceği değerlendirilirken, sürdürülebilir performansın bilinçli alışkanlıklarla desteklenmesi gerektiğinin altı çizildi.

Voleybolun Gelişimine Katkı Sunan İş Birliği

Sezon başı itibarıyla başlayan isim sponsorluğunun önemine dikkat çeken Türkiye Voleybol Federasyonu Yönetim Kurulu Üyesi İlker Dinçay: "Kadınlar ve Erkekler 1. Ligi'nde isim sponsorluğunu sezon başından bu yana üstlenen Arabica Coffee House ile yürüttüğümüz iş birliği, yalnızca bir sponsorluk anlaşması değil; spora, sporcuya ve sürdürülebilir başarıya duyulan güçlü bir yaklaşımın göstergesidir. Aynı organizasyonda bir araya gelmekten memnuniyet duyuyoruz. Federasyon olarak bu desteğin Türk voleyboluna sağladığı katkısı net biçimde görüyor; Arabica Coffee House'un da bu birliktelikten güçlü ve kalıcı kazanımlar elde ettiğine inanıyoruz." açıklamalarında bulundu.

Sağlık, Denge Ve Yaşam Kalitesi Odağında Bir Yaklaşım

Spor ve sağlıklı yaşam kavramlarının markanın yaşam kültürüyle kurduğu bağa dikkat çeken Arabica Coffee House Kurucu Ortağı Mimar Elif Ülger Yalçın: "Arabica Coffee House'ta sağlıklı yaşamı bir trend olarak değil, süreklilik gerektiren bir yaşam pratiği olarak ele alıyoruz. Sporcuların günlük rutinlerinden ilhamla; denge, ölçülülük ve farkındalık kavramlarını kahve kültürüyle bir araya getiriyoruz. Sağlıklı yaşamın yalnızca fiziksel değil, zihinsel ve sosyal boyutlarıyla da desteklenmesi gerektiğine inanıyoruz. Sporla kurulan ilişkiyi yalnızca sahadaki performansla sınırlamayan bu bakış, sporcuların ve bireylerin günlük yaşam kalitesine dokunan bir anlayışı yansıtıyor. Arabica Coffee House olarak, sporu ve sağlıklı yaşamı herkes için erişilebilir, sürdürülebilir ve hayatın doğal bir parçası haline getirmeyi önemsiyoruz." dedi.



Sporu Bütünsel Bir Yaşam Alanı Olarak Ele Alan Güçlü Bir Vizyon

Etkinliğe ilişkin değerlendirmelerde bulunan Arabica Coffee House CEO'su Av. Sertaç Yalçın, markanın sporla kurduğu ilişkinin yalnızca saha içiyle sınırlı kalmadığını vurguladı: "Arabica Coffee House olarak sporu yalnızca rekabet ve başarı üzerinden değil, sağlıklı ve dengeli bir yaşamın temel yapı taşlarından biri olarak ele alıyoruz. Sporcu sağlığının; fiziksel performans kadar zihinsel denge, doğru alışkanlıklar ve bilinçli yaşam pratikleriyle şekillendiğine inanıyoruz. Kahve kültürünü de bu bakış açısıyla konumlandırıyor, günlük yaşamın temposu içinde dengeyi

destekleyen bir deneyim alanı olarak görüyoruz. Türkiye Voleybol Federasyonu ile yürüttüğümüz bu iş birliği, bizim için bir sponsorluk ilişkisinin ötesinde; sporu, sağlıklı yaşamı ve sosyal paylaşımı aynı zeminde buluşturan uzun vadeli bir yolculuğun parçası. Sahada gösterilen emeğin ve disiplinin, saha dışında da doğru rutinler ve bilinçli tercihlerle desteklenmesi gerektiğine inanıyoruz. Arabica Coffee House olarak, sporu ve sağlıklı yaşamı günlük hayatın doğal bir parçası haline getiren bu anlayışı büyültmeye ve Türk voleyboluna değer katmaya devam edeceğiz." dedi.

Sağlıkla!



T - Olive
&
Olive Oil Co.

www.tzeytincilik.com.tr/
bilgi@tzeytincilik.com.tr
+90 (532) 583 04 52



Karaköy'de Sıcacık Bir Durak: **İstanbul Baking Company**



Karaköy'ün enerjisini ve sokak ruhunu her fincana taşıyan İstanbul Baking Company, şehirde kahve severlerin en çok tercih ettiği duraklardan biri olmaya devam ediyor. Üçüncü dalga kahve anlayışını kaliteli mutfak ürünleriyle bir araya getiren mekân; samimi atmosferi, özenli sunumları ve enerji karakteriyle Karaköy'ün ritmini en iyi yansıtan adreslerden biri.

Günün Her Anına Eşlik Eden Lezzetler

İstanbul Baking Company, sadece kahveyle değil, zengin mutfak seçenekleriyle de dikkat çekiyor.

Taze fırın ürünleri, tatlılar, sandviçler ve atıştırma-lıkların yanı sıra tek kişilik ya da paylaşılabilir kahvalt alternatifleriyle günün her anına eşlik eden bir deneyim sunuyor.

Baristaların özenle hazırladığı kahveler, aromatik karışımlar ve zengin matcha çeşitleriyle birleşince, ortaya hem sıcak hem rafine bir atmosfer çıkıyor.

Karaköy'ün Kalbinde Sıcak Bir Mola

Karaköy sokaklarının dinamizmini hisseden ama o tempoya kısa bir mola vermek isteyenler için İstanbul Baking Company, hem şehirli bir kaçış noktası hem de keyifli bir buluşma alanı olmayı sürdürüyor.

Özenle hazırlanan kahveler, kaliteli mutfak ürünleri ve sıcak atmosferiyle IBC, şehrin kalbinde lezzeti ve samimiyeti bir araya getiriyor.



MICHELIN 2026

Restoranlarına Metro Türkiye'den Plaket



Dünyanın en itibarlı restoran derecelendirme sistemlerinden biri olan MICHELIN Rehberi'nin 2026 seçkinde yer alan restoranlar, gururla sergileyecekleri plaketlerine Metro Türkiye tarafından İstanbul, İzmir ve Muğla'da düzenlenen özel buluşmalarla kavuştu.

Ülkemizde faaliyete başladığı 1990 yılından bu yana Türk mutfağının şeffaflığıyla birlikte dünyada hak ettiği yere gelebilmesi amacıyla çalışan Metro Türkiye, dünyanın en itibarlı restoran derecelendirme sistemi olarak kabul edilen MICHELIN Rehberi'nin bu yıl da ana partneri olmaya devam ediyor. MICHELIN Rehberi'nin İstanbul, İzmir ve Muğla seçkinde yer alan restoranlar, gururla sergileyecekleri plaketlerini Metro Türkiye'nin düzenlediği özel buluşmalarla teslim aldı. Her destinasyonda ayrı ayrı gerçekleştirilen etkinliklerle, 34'ü yeni olmak üzere toplam 151 restorana plaketleri takdim edildi.

Türkiye'ye yatırım yapan ilk uluslararası perakendeci olarak, Türk mutfağının korunması misyonuyla çalıştıklarını ifade eden Metro Türkiye CEO'su David Antunes, "Metro Türkiye olarak mutfağın

yalnızca tabaktan ibaret olmadığına; arkasındaki ürünle, reçetelerle, emekle ve servise yansıyan tutkuyla ortaya çıktığına inanıyoruz. 36 yıldır bizi Türkiye'ye bağlayan da bu inanç. Çünkü bu ülke; olağanüstü yerel ürünlere, köklü bir mutfak kültürüne ve yemeğe gerçekten değer veren insanlara sahip. İlk günden bu yana hedefimiz, şeflere sadece ürün tedarik etmek değil, onların yanında durmak. Türk mutfağının güçlenmesine ve dünyada daha görünür olmasına

katkı sağlayan uzun vadeli bir çözüm ortağı olmak. MICHELIN Rehberi ile olan partnerliğimizi, işimizin bir parçası olarak görmemizin nedeni de bu ortaklık. Her geçen yıl yeni eklenen destinasyonlarla MICHELIN Rehberi'nin Türkiye'deki ağını genişletmesi ve önümüzdeki yıldan itibaren tüm Türkiye'yi kapsayacak olması da çok önemli bir gelişme. Biz Türk mutfağının bu yolculuğunu şeflerimiz ve restoranlarımızla omuz omuza desteklemeye devam edeceğiz" dedi.





Her Destinasyona Özel Buluşma

Metro Türkiye, MICHELIN Rehberi'nin Türkiye seçkinde her yıl daha fazla destinasyona ve restorana yer vermesiyle birlikte, bu yıl plaket teslim organizasyonlarını rehber girmeye başarısı gösteren mekanların ev sahipliğinde gerçekleştirdi. Bu özel buluşmaların İstanbul Avrupa ayağı 2026 seçkinde Tavsiye Edilenler listesinde bulunan Biz İstanbul'da düzenlenirken, İstanbul Anadolu ayağı ise 2026 seçkinde hem Tavsiye Edilenler listesinde yer alan hem de Yeşil Yıldız ile onurlandırılan Telezüz'de gerçekleştirildi. İzmir'in MICHELIN Rehberine girmeye hak kazanan restoranları plaketlerine, 2026 seçkinde Bib Gourmand listesinde yer alan La Mahzen'de kavuştu. Muğla'nın ödüllü restoranları ise plaketlerini 2026 seçkinde Tavsiye Edilenler listesinde yer alan Karnas Vineyards'da teslim aldı.

Bu yıl MICHELIN Rehberi'nin seçkinine ilk kez dahil edilen Kapadokya bölgesinin ödüllü restoranları ise 4 Şubat'ta, 2026 seçkinde Tavsiye Edilenler

listesinde yer alan Reserved Cappadocia'nın ev sahipliğinde düzenlenecek organizasyonla plaketlerine kavuşmaya hazırlanıyor. Metro Türkiye, bu yeni destinasyonun gastronomi yolculuğuna eşlik edecek buluşma için hazırlıklarını heyecanla sürdürüyor.

Yerel Mutfağın Küresel Tanıtımına Katkı Sağlıyor
Metro Türkiye, yerel mutfak kültürünün küresel ölçekte değer kazanmasına odaklanan bir yaklaşımla çalışmalarını sürdürüyor. Bu doğrultuda ulusal ve uluslararası gastronomi yarışmalarına katkı sağlarken, MICHELIN yıldızlı restoranların şefleriyle gerçekleştirdiği eğitim ve paylaşım programları aracılığıyla farklı mutfakların birbirinden öğrenmesine zemin hazırlıyor. Yerel ve coğrafi işaret tescilli ürünlerin Türk mutfağında hem gelenekten beslenen hem de yenilikçi yorumlarla daha görünür olması için çalışmalarına devam ederken, bu ürünlerin uluslararası ölçekte bilinirliğini artırmaya yönelik projeler de hayata geçiriyor.



Ramazan Sofralarına Güvenilir Dokunuş: Metro Türkiye

Ramazan ayının yardımlaşma ve paylaşma ruhunu sofralara taşıyan Metro Türkiye, titiz gıda güvenliği analizlerinden geçmiş ürünlerle hazırladığı erzak paketlerini bu yıl da müşterileriyle buluşturuyor. İftar ve sahur sofralarının temel ihtiyaçlarını içeren üç farklı erzak paketi, avantajlı fiyatlarla raflardaki yerini aldı.

Güvenilir gıdayı odağına alan Metro Türkiye, erzak paketlerinde yer alan her ürünü akredite laboratuvarlarda analiz ederek yalnızca güvenli onaylanmış ürünleri sunuyor. Türkiye'de IFS Cash & Carry sertifikasına sahip ilk ve tek şirket olan Metro Türkiye, Ramazan kolilerinde kalite ve güveni bir araya getiriyor.

Yağdan una, salçadan bakliyata, çaydan zeytine kadar temel gıda ürünlerini kapsayan 13, 22 ve 24 çeşitlik paketlerin yanı sıra, "Kendi Erzak Paketini Oluştur" seçeneğiyle bireyler ve kurumlar ihtiyaçlarına uygun koliler hazırlayabiliyor. Dijital Hediye Kartı ve Hediye Çeki alternatifleriyle de paylaşmanın farklı yollarını sunan Metro Türkiye, güçlü lojistik altyapısıyla Ramazan bereketini 66 ilde sofralara ulaştırıyor.

Metro Türkiye Ramazan erzak paketleri, tüm Metro mağazalarında Ramazan boyunca sizleri bekliyor.



KALİTENİN FARKINI

Hissedin

1985 yılından beri polyester ve **polietilenin** en iyisini üretiyoruz.

Türkiye'nin zeytin ve turşusunu biz depoluyoruz.



Fabrika: Zeytinlioğlu Yolu 3. km
Petrol Ofisi Yanı Akhisar / Manisa

Gsm: +90 (236) 413 15 78

E-mail: info@unplast.com

www.unplast.com

Etiler'de Sushi Sanatı

INARI PİKU'DA



Inari Omakase, Japon mutfağının inceliklerini yakından deneyimlemek isteyen misafirlerini, her hafta çarşamba günü Inari Piku Etiler'de düzenlenen sushi atölyelerinde bir araya getiriyor.

Modern Japon mutfağını deneyim odaklı bir yaklaşımla sunan Inari Omakase, Etiler'deki restoranının üst katında yer alan özel mutfaklı etkinlik odasında sushi atölyelerini başlatıyor. Her hafta Çarşamba günleri 19.00 – 21.00 arasında düzenlenen bu özel atölyeler, sushi yapımının temel tekniklerini ve lezzet dengelerini keşfetmek isteyenler için keyifli ve öğretici bir gastronomi buluşması vadediyor.

Profesyonel mutfak ekibi eşliğinde gerçekleştirilen sushi atölyelerinde katılımcılar; balık açma ve kesim tekniklerinden sushi pirinci hazırlamaya, sashimi kesim yöntemlerinden sushi roll sarımına kadar Japon mutfağının karakteristik tüm aşamalarını uygulamalı olarak deneyimleme fırsatı buluyor. Atölye boyunca hazırlanan tabaklar ise Inari Omakase'nin imza lezzet anlayışını yansıtan seçkilere dönüşüyor.

Atölye menüsünde Kirohana

Roll, Crunch Suzuki Roll ve Yuzu Koshi Roll'un yanı sıra Salmon Nigiri ve Tuna Sashimi yer alıyor. Deneyime, bir kadeh Prosecco eşlik ederken, etkinlik katılımcılarına hem mutfakta hem sofrada bütüncül bir Inari deneyimi sunuluyor.

Her hafta çarşamba günleri düzenlenen, sınırlı kontenjanla gerçekleşen bu özel atölye serisi; Japon gastronomisine yakından ilgi duyan misafirleri Inari Omakase Etiler'de buluşturuyor.



Türk Gıda Sanayisinde İSTİKRAR

160 Milyar Dolarlık

TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı İsmail Kaan Sıdar, gıda sektörünün 2025 performansına ilişkin değerlendirmelerde bulundu. Küresel gerilimler ve iklimsel zorluklar sebebiyle dünya gıda fiyatlarının önceki yıla göre yüzde 4,3 yükseldiğini ifade eden Sıdar, buna rağmen Türk gıda sanayisinin 160 milyar dolarlık hacmini koruduğunu belirtti. "Toplam yıllık ihracat %4,5 artarak 273,5 milyar dolara yükselirken; tarım, gıda ve içecek sektörünün ihracatı da 29 milyar dolar seviyesinde gerçekleşti" diyen Sıdar, 2025 yılında TÜGİS'in toplam üye sayısının 121'e ulaştığını ve gıda sektöründeki temsil güçlerinin önemli ölçüde arttığını kaydetti.

TÜGİS (Türkiye Gıda Sanayii İşverenleri Sendikası) Yönetim Kurulu Başkanı İsmail Kaan Sıdar, 2025'e ilişkin değerlendirmesinde tarımsal üretimden tedarik zincirine uzanan başlıklarda gıda sektörünün genel görünümü paylaşırken, TÜGİS'in yıl boyunca yürüttüğü çalışmalarını da aktardı.

Türkiye'nin geniş ürün yelpazesi ve stratejik konumuyla gıda sektöründeki gücünü koruduğunu belirten Sıdar, yerelden globale markalaşma adımlarının da hızlanarak sektörün rekabetçiliğine

olumlu yansıdığını dile getirdi. Sıdar, "2025 yılında yaklaşık 160 milyar dolarlık hacmini muhafaza eden gıda sektörü, ülke ekonomisindeki ağırlığını bir kez daha ortaya koydu. Toplam yıllık ihracat %4,5 artarak 273,5 milyar dolara yükselirken; tarım, gıda ve içecek sektörünün ihracatı da 29 milyar dolar seviyesinde gerçekleşti" dedi. Yatırım teşviklerine gıda sektöründe her zaman ihtiyaç olduğunu belirten Sıdar, üretimi doğrudan etkileyen kuraklık ve afet gibi risklere karşı da uyardı. Yem hammaddeleri, gübre ve akaryakıt gibi alanlarda dışa bağımlılığın döviz dalgalanmalarıyla gıda üretimini zayıflattığını kaydeden Sıdar, "Yine de çiftçiler, devlet destekleri ve kendi çabalarıyla üretimi aksatmamaya gayret etti" dedi.

Et fiyatları 2025'te yükseldi

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) 2025 yılı Gıda Fiyat Endeksi rakamlarına da değinen Sıdar, "Dünya gıda emtia fiyatları gösterge endeksinin 2025 yılında ortalama 127,2 puan olarak gerçekleştiğini ve 2024 yılı ortalamasına göre %4,3 daha yüksek kaldığını görüyoruz. Özellikle et fiyat endeksinde baktığımızda, küresel ithalat talebi ve hayvan hastalıkları salgınlarıyla bağlantılı artan piyasa belirsizliğiyle 2024 seviyesinin ortalama %5,1 üzerinde gerçekleşti. Dünya genelinde sığır ve koyun eti fiyatları artmaya devam etti" ifadelerini kullandı.

"121 üyeyle sektörel temsil gücümüzü artırdık"

2025 yılında TÜGİS'in toplam üye sayısının 121'e ulaştığını belirten Kaan Sıdar, gıda sektöründeki temsil güçlerinin önemli ölçüde arttığını ifade etti. Toplu iş sözleşmesi süreçlerinde de aktif rol alarak gıda sanayisinde çalışma barışının korunmasına katkı sağladıklarını söyleyen Sıdar, TÜGİS üyelerinde örgütlü işçi sendikalarıyla kesintisiz iletişim içerisinde bulunduklarını hatırlattı. Sıdar açıklamalarında; "Gıda sanayisinde sürdürülebilirlik ve iş barışının temelinde güçlü sosyal

diyalog yer alıyor. Bu anlayışla 2025 yılı içerisinde 14 toplu iş sözleşmesini hayata geçirdik. Bu sözleşmeler, çalışanların haklarını güvence altına alırken sektörümüzde istikrar ve verimliliğin de önemli bir dayanağını oluşturuyor" dedi.

Gıda ekosisteminde kalıcı çözümlerin ancak paydaşların birlikte hareket etmesiyle mümkün olduğuna işaret eden Kaan Sıdar, yıl boyunca bu zemini güçlendirdiklerini vurguladı. Sürdürülebilirlik Akademisi iş birliğiyle düzenledikleri 11. Sürdürülebilir Gıda Zirvesi'nde "Gıdanın Geleceği İçin Dönüşüm" temasını ele aldıklarını ifade eden Sıdar, zirvede akademiden sanayiye, KOBİ'lerden STK'lara kadar geniş bir katılımcı kitlesini buluşturduklarını söyledi.

TÜGİS öncülüğünde yürütülen "Küçük Eller İçin Büyük Gelecekler: Çocuk İşçiliğine Hayır" projesine ilişkin de bilgi veren Kaan Sıdar, gıda sektöründe çocuk işçiliğine karşı farkındalık oluşturmayı ve bu sorunun önüne geçmeyi amaçladıklarını dile getirdi. Bu sosyal sorumluluk yaklaşımını, kamuoyunu doğru bilgiyle buluşturan iletişim çalışmalarıyla da desteklediklerini vurgulayan Sıdar, yıl içinde gerçekleştirdikleri TV konuklukları ve webinarlarla gıda sektörünün gündemindeki başlıklara ışık tuttuklarının altını çizdi.

"Gıda sanayisinin ihtiyaçlarını en üst düzeyde dile getirdik"

Gerçekleştirilen çalışmalarını karar alıcılarla paylaşarak kalıcı karşılık bulmasını önemsediklerini vurgulayan Kaan Sıdar, kamu kurumlarıyla yakın iletişim içinde olduklarını söyledi. 2025 yılında Cumhurbaşkanlığı makamı başta olmak üzere Tarım ve Orman Bakanlığı, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, Ticaret Bakanlığı ile Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'na ziyaretler gerçekleştirdiklerini aktaran Sıdar, "Yaptığımız görüşmelerde gıda sanayisinin güncel durumunu ve ihtiyaçlarını en üst düzeyde dile getirdik" dedi. Kamu otoriteleriyle kurdukları yapıcı diyalog sayesinde sektörün öncelik ve beklentilerini doğrudan paylaştıklarını ifade eden Sıdar, merkezi yönetimin desteğiyle kamu-özel sektör iş birliğini güçlendirme yönündeki çabalarının süreceğini belirtti.



Bilimsel verilerle kamuoyunu aydınlattık

Kaan Sıdar, dezenformasyonla mücadeleyi de önemli bir gündem olarak ele aldıklarını belirterek TÜGİS Bilim Kurulu'nun gıda güvenliği konusundaki çalışmalarını aktardı. Salmonella, Aflatoksin gibi gıda kaynaklı riskler, yumurta ve et ürünlerinde hijyen uygulamaları ve ambalajın gıda güvenliğindeki rolü gibi konularda TÜGİS Bilim Kurulu aracılığıyla açıklayıcı içerikler hazırlandığını kaydetti. Sıdar, "Gıdaya dair bilimsel gerçekleri doğrudan tüketicilerle paylaşarak, özellikle sosyal medyada yayılan asılsız iddialarla mücadele etmeye devam ediyoruz. rn içeriği, üretim süreçleri, ambalajlama ve saklama koşulları gibi konularda tüketicilerin bilgi sahibi olması, alışverişlerinde bilinçli tercihler yapmalarını ve yanıltıcı söylemlere itibar etmemelerini sağlayacaktır" şeklinde konuştu.

"Küresel koşullar yatırım maliyetlerini de yükseltti"

Gıda sektörünün geçtiğimiz yıllarda olduğu gibi ekonomik belirsizlikler ve tarımı etkileyen olumsuz iklim koşulları altında faaliyet gösterdiğine dikkat çeken Sıdar, "Küresel ısınma, dünyada ve ülkemizde tarımsal üretimde dalgalanmalara neden olmaya devam ediyor. Diğer yandan, 2024 yılında ivme kazanan tedarik zincirindeki toparlanmanın büyük lde sürdüğünü gözlemledik. Ancak küresel ölçekte yüksek faiz oranları ve jeopolitik gerilimler yatırım maliyetlerini artırarak tarımsal üretim ve gıda sanayisine yönelik yeni yatırımları sınırlandırmayı sürdürüyor" şeklinde konuştu.

TÜGİS Yönetim Kurulu
Başkanı İsmail Kaan Sıdar



Artizan Lezzetler

Denizli Karın Tereyağı



Peyden bir

ÖNALLAR

1957

Markasıdır...

onallargida.com.tr

444 5 788



Hint Mutfağının Ödüllü Adresi

*İstanbul
Madhu's*



Londra'nın en ünlü ve lüks lokasyonlarında bulunan ve Londra dışında sadece Swissôtel The Bosphorus, İstanbul içerisinde yer alan Madhu's özel menüleri, ambiyansı ve Cuma-Cumartesi günleri gerçekleşen dans showlarıyla yine en gözde mekanlar arasında yerini alıyor.

Usta ellerden çıktığında gerçek bir lezzet şöleni sunan Hint mutfağının en özel lezzetlerinin menüsünde yer aldığı Madhu's; görkemli iç mimarisi, yüksek

standartlı servis anlayışı ve imza yemekleriyle size hem Hint kültürünü hem özel bir gastronomi deneyimini birlikte yaşıyor.

Group Executive Chef Amaardeep Anand'ın Swissôtel Executive şefi Soner Kesgin ile hazırladığı ve 4. Jenerasyon Geleneksel Hint Mutfağının en özel seçeneklerini sunan Madhu's; Punjabi ve Çağdaş Hint Mutfağı'nın en özel imza lezzetlerini sunarken 300 çeşit zengin şarap menüsü ve Türkiye'nin en büyük 'humidor' dolabıyla

la en keyifli anların ortak adresi oluyor.

Şık sunumlar, Hint kültürü esintileri taşıyan tabaklar, geleneksel baharatlar ve daha fazlası.

Yalnızca lezzetin değil eğlencenin de adresi olan Madhu's'ta başka bir boyutta taşıyıp daha önce yaşamadığınız bir gastronomi deneyimi yaşamınızın yanı sıra Cuma-Cumartesi günleri 20.00-23.00 saatleri arasında tempo yükseliyor ve dans showları sizleri bekliyor.





Doğadan Gelen Sağlık,

Özcanlar Güvencesiyle

Ürünlerimiz

- *Bakliyatlar
- *Ayçekirdeği
- *Kabak Çekirdeği
- *Patates
- *Soğan



ozcanlartarimisletmeleri.com



■ Adalar Mah. 3. Çarşı Sk. No: 9/A 26700
ÇİFTELER / ESKİŞEHİR / TÜRKİYE

■ + 90 539 836 07 12

■ info@ozcanlartarimisletmeleri.com

Bir Saray Bir Miras

35 Yıl



Yüzyıllardır İstanbul silüetinin ihtişamlı ikonları arasında yer alan Çırağan Sarayı, bugün Kempinski yönetiminde yalnızca güçlü bir lüks otel markası değil; aynı zamanda Türkiye'nin global lüks sahnesindeki temsil gücünü artıran bir referans noktası olarak konumlanıyor. Açıldığı günden bu yana kraliyet aileleri, ülke

başkanları ve dünyaca ünlü sanatçılar dahil olmak üzere sayısız önemli ismi ağırlamaya devam ederken; şehri dünyaya tanıtan etkinlikler, uluslararası toplantılar ve seçkin düğünlere de ev sahipliği yapıyor. Dünyanın dört bir yanından misafirler, Çırağan Sarayı deneyimini keşfediyor. Kempinski'nin misafirperverlik geleneği ile Osmanlı saray kültürünü bir araya getiren otel; Türk misafirperverliğinin dünyadaki elçilerinden biri olmaya devam ediyor.

35. Yıla Özel Konaklama Deneyimi

Çırağan Palace Kempinski İstanbul, Kempinski yönetimindeki 35. yılını, Sa-

ray'ın zamansız atmosferini deneyimlemek isteyen misafirleri için özel bir konaklama ayrıcalığıyla kutluyor.

Konaklama paketi kapsamında, Saray Süitler ve Bosphorus Executive Süit oda kategorilerinde geçerli olan deneyim zarif anlara dönüşüyor. Bu anlamlı yıl dönümüne özel olarak, süitlerde misafirleri karşılayan özel hazırlanmış 35. yıl ikramları ve özel bir hediye, Saray'da geçirilen zamanı küçük ama unutulmaz detaylarla taçlandırıyor. Çırağan Palace Kempinski İstanbul'un 35. yılına eşlik eden bu ayrıcalıklı konaklama deneyimi, Saray'ın asırlık mirasını günümüzün rafine lüks anlayışıyla buluşturarak

misafirlerine zamansız bir İstanbul hikâyesi sunuyor.

15 Ocak – 31 Mart 2026 tarihleri arasında geçerli konaklama paketi için rezervasyonlar, 15–31 Ocak 2026 tarihleri arasında yapılabilir.



İstanbul, 15 Ocak 2026 – Eşsiz konumu, göz alıcı mimarisi, zengin tarihi ve benzersiz güzelliğiyle Çırağan Sarayı, yüzyıllardır İstanbul'un ruhunu şekillendiren görkemli yapılardan biri olarak varlığını sürdürüyor. Tarihi 17. yüzyıla dayanan mekân, Avrupa'nın en köklü lüks otel grubu Kempinski yönetimindeki 35. yılını kutluyor.



O Dönemin Görkemine Tanıklık...

Çırağan Palace Kempinski İstanbul Genel Müdürü ve Kempinski Residences Türkiye Bölge Direktörü Ralph Radtke, "Çırağan Sarayı, Kempinski yönetiminde 35 yıldır tarihin ihtişamını modern misafirperverlikle harmanlıyor. Konaklamayı, destinasyonun kültürü ve hikâyesiyle bütünleşen bir yolculuğa dönüştürüyor. Bugün Çırağan Palace Kempinski, İstanbul'un kültürel belleğini canlı tutan bir mekân. Stratejimizin temelinde, imparatorluk kökenli tarihsel kimliği modern lüksün beklentileriyle doğal ve zamansız bir biçimde bütünleştirmek yer alıyor. Bu yalnızca marka yaklaşımımız değil; aynı zamanda İstanbul'un global sahnedeki konumunu güçlendirmek adına taşıdığımız önemli bir

sorumluluk. İkonik konumumuz ve tarihsel mirasımız sayesinde, İstanbul'un lüks destinasyon algısının şekillenmesinde aktif bir rol üstleniyoruz. Ek olarak değinmek isterim ki benzersiz tarihimizi konuklarımıza detaylıca anlattığımız, yakın zamanda hayata geçirdiğimiz 'Tarihi Koridor Turlarımız', en özel deneyimlerden biri olmaya devam ediyor. Saray'ın tarihine ilişkin etkileyici bir görsel hafıza armağan eden bu görsel zaman yolculuğu, otel ve Saray'ın modern bölümleriyle adeta yaşayan bir köprü kuruyor. Çırağan Sarayı'nın tarihini adım adım keşfetmek ve unutulmayacak bir deneyim yaşamak isteyen otel misafirlerimiz, bu eşsiz tur ile geçmişin izlerini takip ederek o dönemin görkemine tanıklık ediyor." dedi.



Çırağan Palace Kempinski İstanbul Genel Müdürü ve Kempinski Residences Türkiye Bölge Direktörü Ralph Radtke

CAFÉkeyf®

Buz Gibi Serinlik, Farklı Tatlarda

*Bir yudumda serinlik, bir dokunuşta enerji...
Saf serinlik, eşsiz tatlar ve hijyenik kapakla her yudumda tertemiz bir başlangıç.*



CAFÉkeyf

STRIGO

LATTE

COFFEE DRINK WITH MILK
LATTE FLAVORED

SÜTLÜ KAHVELİ İÇECEK
LATTE AROMALI



STRENGTH

250 ml

ŞEKER İLAVESİZ* / NO ADDED SUGAR

CAFÉkeyf

STRIGO

AMERICANO

ICE COFFEE DRINK

KAHVELİ
SOĞUK İÇECEK



STRENGTH

250 ml

ŞEKER İLAVESİZ* / NO ADDED SUGAR

DOĞANIN İÇİNDE Pop-Up Gastronomi

Çanakale'nin Ayvacık ilçesine bağlı Ahmetçe Köyü'nde yer alan Simurg Inn, 2026 yılını, özel bir gastronomi pop-up deneyimiyle karşılıyor. Doğa ve gastronominin mükemmel uyumu "Mevsimin Kuzey Ege Sofrası" teması ile Simurg Inn'de hayat bulacak. 30 Ocak tarihinde gerçekleşecek buluşmada, gastronominin iki güçlü şefi aynı mutfakta buluşacak.

Türkiye'nin Michelin yıldızlı şefi Buğra Özdemir ve yaratıcı mutfağıyla öne çıkan Erhan Babaç, özel hazırlanan lezzetleri Simurg Inn'in büyüleyici atmosferiyle birleştirecek. Ziyaretçiler, iki usta şefin ilham verici menüsüyle birbirinden leziz tatlarını deneyimleme imkanı bulacak.

Bu özel akşam için hazırlanan tadım menüsü; Ku-

zey Ege'nin mevsimsel ürünlerini, yerel üreticilerden temin edilen malzemeleri odağına alıyor. İki şefin kişisel mutfak yaklaşımlarını da yansıtan tabaklar, Kuzey Ege'nin toprağından, denizinden ve aromatik bitki örtüsünden ilhamla, doğanın ritmine saygılı, rafine ve yalın tabaklardan oluşan bir lezzet yolculuğu sunacak.

Yerel malzemeye sahip çıkan, sürdürülebilir gastronomi anlayışını merkeze alan bu özel sofrası; tat, hikâye ve coğrafyayı aynı masada buluşturacak. Doğayla iç içe konumlanan Simurg Inn'in dingin ve ilham verici atmosferi, bu seçkin tadım deneyi-

minin ayrılmaz bir parçası olacak.

Simurg Inn, yalnızca bir konaklama noktası değil; doğayla uyumlu, farkındalık temelli yaşam anlayışını gastronomiyle birleştiren bütüncül bir deneyim alanı olarak, bu özel pop-up'ta Michelin yıldızlı bir bakış açısını misafirleriyle buluşturuyor.

Sınırlı kontenjanla gerçekleşecek bu özel gastronomi buluşması, Kaz Dağları'nın eşsiz doğasında, mevsimin ruhunu taşıyan unutulmaz bir akşam vadediyor.

Kaz Dağları'nın ilham veren doğasında konumlanan Simurg Inn, gastronomi tutkunlarını özel bir pop-up deneyimine davet ediyor. Michelin yıldızlı şef Buğra Özdemir ile yaratıcı mutfağıyla öne çıkan Erhan Babaç, Kuzey Ege'nin mevsimsel ürünlerini merkeze alan özgün bir menüyle Simurg Inn mutfağında bir araya geliyor.



Mevsimin
Kuzey Ege Sofrası

Kuzey Ege'nin mevsimsel ürünlerini, yerel üreticilerden temin edilen malzemeleri odağına alıyor. İki şefin kişisel mutfak yaklaşımlarını da yansıtan tabaklar, Kuzey Ege'nin toprağından, denizinden ve aromatik bitki örtüsünden ilhamla, doğanın ritmine saygılı, rafine ve yalın tabaklardan oluşan bir lezzet yolculuğu sunacak.

Bu özel akşam için hazırlanan tadım menüsü; Ku-



ŞIK SOFRALARIN İMZA LEZZETİ

AVOYA

Signature

EŞSİZ
MİNERAL
DENGESİ

562mg/L
Magnezyum



41mg/L
Sodyum

196mg/L
Kalsiyum



2623mg/L
Bikarbonat



Gallada'nın Yeni İmza Tabagı



The Peninsula İstanbul'un imza restoranı GALLADA, mevsimsel ürünlerle hazırlanan özgün lezzetlerini keşfe davet ediyor. Boğaz ve Tarihî Yarımada'nın eşsiz manzarasına hâkim, nar ağaçlarıyla çevrili göz alıcı terasında, usta şeflerin özel dokunuşlarıyla hazırlanan tatlar misafirlerini bekliyor.

The Peninsula İstanbul'un tarihî yolcu terminali binasının manzarasıyla büyüleyen terasında konumlanan GALLADA, her mevsim misafirlerini seçkin lezzetlerle buluşturuyor. Türkiye'nin ilk iki Michelin yıldızlı şefi Fatih Tutar'ın şef direktörlüğünde ve Taylan Yücel'in şefliğinde özenle hazırlanan menüsü; yaratıcı sunumları ve rafine mutfak diliyle fark yaratıyor. İstanbul'un tarihi ve kültürel dokusuyla iç içe zarif atmosferi ve özgün gastronomik yaklaşımıyla GALLADA, misafirlerine çok katmanlı bir lezzet yolculuğu vaat ediyor.

GALLADA'da Zaman, Teknik ve Lezzetin Buluşması: Ördek Tandır

GALLADA, Şef Direktör Fatih Tutar liderliğinde, mevsimsel yaratıcılığı yüksek mutfak tekniğiyle buluşturulan imza lezzetleriyle; şehrin panoramik manzarası ve davetkâr atmosferiyle öne çıkıyor. Gault & Millau tarafından üç toque ile ödüllendirilen

GALLADA'nın mutfak vizyonunu yansıtan özel tabaklardan Ördek Tandır, zaman, teknik ve paylaşım kültürünü merkeze alan bir tabak olarak öne çıkıyor.

Bu özel lezzet, 72 saat boyunca yoğun aromalara sahip özel bir marinasyonla dinlendirilen bütün ördek ile başlıyor. Uzun hazırlık sürecinin ardından, ördek geleneksel tandır tekniğiyle pişirilerek içi sulu, dışı derin ve ıslı aromalara sahip karakteristik bir dokuya ulaşıyor. Tandoor tekniği, ete kazandırdığı yoğunluk ve katmanlı lezzet profiliyle tabağa özgün bir kimlik kazandırıyor.

Ördek Tandır; taze marul ve soğan, tahin-pekmaz dengesi ve GALLADA'ya özgü ev yapımı ördek sosu eşliğinde sunuluyor. Bu tamamlayıcı unsurlar, yemeğin aromatik derinliğini desteklerken tatlı, tuzlu ve umami notalar arasında rafine bir denge kuruyor. 3 ila 5 kişilik paylaşım için tasarlanan bu imza tabak, GALLADA'nın birlikte yeme kültürünü yücelten yaklaşımını yansıtarak sofrayı bir buluşma ve paylaşım anına dönüştürüyor.

Ördek Tandır



cleyn[®]

by MCZ

Köpük Sabun



Günlük hijyeninizi düşünürken cebinizi ve sağlığınıza da düşündük.
Uzun süre kalıcı kokusu, ellerde bıraktığı yumuşacık his ve sıvı sabuna oranla
daha az kimyasalla daha etkin temizlik fırsatı sunarken, sabunluğu da hediye ediyoruz.



MUCİZE[®]
PAZARLAMA

Sevgililer Günü'nde Kumiko'da Aşk ve Lezzet



CVK Hotels & Resorts'un lüks segmentteki amiral gemisi CVK Park Bosphorus Hotel İstanbul bünyesinde yer alan Kumiko Sushi & More, 14 Şubat Sevgililer Günü'ne özel olarak hazırladığı seçkin menüsüyle aşkı Uzak Doğu'nun rafine lezzetleriyle buluşturuyor. Sevgiliyle birlikte paylaşılan bu anlamlı akşam, Kumiko'nun özgün atmosferinde unutulmaz bir hatıra dönüşüyor.

İstanbul'un kalbinde konumlanan Kumiko Sushi & More; Japon kültürünün yalın estetiğini yansıtan şık dekorasyonu, huzur veren atmosferi ve Uzak Doğu mutfağının eşsiz tatlarıyla Sevgililer Günü'nde misafirlerini ağırlamaya hazırlanıyor.

Sevgililer Günü'ne özel olarak hazırlanan menü, ponzu soslu ızgara Japon fasulyesi edamame ile başlıyor. Ardından soya sosu ve tatlı şarapla tatlan-

dırılmış, zencefil aromasıyla öne çıkan maguro nitsuke; mevsim yeşillikleri, kızarmış tofu ve beyaz balıkla hazırlanan tofu salata ile devam ediyor. Soya sosu ile tatlandırılmış dana eti gyutadaki ve derin yağda kızartılmış jumbo karides ile sebzelerden oluşan tempura, menünün sıcak lezzetlerini oluşturuyor.

Menünün 22 parçadan oluşan sushi tabağında ise; California Roll ve Unagi Roll'un yanı sıra trüflü maguro nigiri, tobiko sake nigiri ve ebi nigiri çeşitleri yer alıyor. Tatlı olarak sunulan çiçek ve vanilya aromalı mochi ise bu romantik lezzet yolculuğunu zarif bir dokunuşla tamamlıyor.

Aşkın en özel gününde, Japon mutfağının sofistike lezzetleri eşliğinde romantik bir deneyim yaşamak isteyenler için Kumiko Sushi & More, Sevgililer Günü'nü zarafet ve lezzetle taçlandırıyor.



PRONTOTOUR

2025'te
Turizmin
Nabzını Tuttu

Prontotour'un 48 bini aşkın rezervasyon üzerinden hazırladığı 2025 Turizm Raporu, yurt dışı kültür turlarının yükselişini, vizesiz destinasyonlara artan ilgiyi, gezginlerin güven, kaliteli rehberlik hizmeti ve planlı program beklentisini net biçimde ortaya koydu.

Türkiye'nin seyahat trendlerini belirleyen lider tur operatörü markası Prontotour, 2025 Turizm Raporu'nu açıkladı. 102 binden fazla yolcu ve 118 farklı destinasyon verisinin analiz edildiği rapora göre 2025 yılında yurt dışı odaklı kültür turu taleplerindeki artış dikkat çekti. Raporda kültür odaklı seyahatlerin %70'i yurt dışında yapılırken seyahat edenlerin yaş ortalamasının 42 olduğu görüldü. En güçlü gezgin profilini ise iki kişilik seyahatler oluşturdu.

Rapor, vize süreçlerinde yaşanan zorluklara rağmen seyahat talebinin azalmadığını; aksine vizesiz ve kolay vizeli destinasyonlara yönelimin hızla arttığını gösterdi. Özellikle Balkanlar, Mısır, Japonya ve Tropikal denizler 2025'te yoğun ilgi gördü. Paris, Roma ve Barselo-

na çiftlerin yine gözdesi oldu. Budapeşte en çok ziyaret edilen şehir olarak bir önceki yılın şampiyonu Prag'ın elinden kürsüyü aldı. Kraliçelerin Gemisi olarak bilinen İngiliz Cunard Line firmasının Queen gemileri 2025'in parlayan yıldızı olarak yükselişini sürdürdü. Rakamlar

2025 yılının "yurt dışı tatil yılı" olduğunun altını çizdi.

Vizesiz coğrafyalara talep arttı

48 binin üzerinde rezervasyon verisiyle hazırlanan rapor, 2025'te

Türk gezgininin yönünü yurt dışına çevirdiğini gösterdi. Raporun çıktıları Prontotour misafirinin artık sadece gezmek değil; güvenli, planlı ve rehberliği güçlü inandırıcı bir deneyim aradığını gösteriyor. Vize prosedürlerindeki zorluklara rağmen yurt dışına seyahat etme isteği azalmazken, vizesiz coğrafyalara olan talep ciddi biçimde arttı. Yurt dışına giden seyahatseverler sırasıyla Balkanlar, Mısır, İtalya ve Orta Avrupa'yı seçerken, turlarda yurt içine yönelenler GAP, Karadeniz ve Kapadokya'yı tercih etti. Otobüslü Büyük İskandinavya turu ise en fazla tekerin döndüğü rota olarak kayıtlara geçti. Venedik Karnavalı da ilginin yoğun olduğu en popüler etkinlik oldu.

İzmir ve Ankara çıkışlı turlar yükselişte

Rapora göre seyahatlerin en yoğun dönemi Kurban Bayramı olurken, satın almaların büyük bölümü çağrı merkezi üzerinden gerçekleşti. Yaz ayları en fazla yolcunun seyahat ettiği mevsim, İzmir ve Ankara çıkışlı turlar ise bir önceki yıla göre en hızlı büyüyen kategoriler arasında yer aldı. 2025 yılında özellikle çocuklu aileler vizesiz deniz rotalarını tercih etti. Gezginlerden gelen sosyal medya mesajlarında Maldivler ve Zanzibar en fazla talep gören uzak deniz paketleri olurken Sharm ve Budva uygun bütçe ile en çok talep gören diğer deniz paketleri oldu. 2025'te Fas, Dubai ve Benelüks turları da üst sıralarda yer buldu.



Katkı maddelerine ihtiyaç azalıyor

Uzmanlara göre doğal olarak stabil olan bitkisel yağların tercih edilmesinin bir diğer nedeni de bu yağların oksidasyona karşı daha dirençli olması. Bu özellik, ürünlerin daha uzun süre tazeliğini korumasına yardımcı olurken, ek kimyasal işlemlere veya katkı maddelerine olan ihtiyacı da azaltıyor.

Bu yaklaşım, günümüzde giderek önem kazanan "temiz etiket" anlayışıyla da örtüşüyor. Özellikle 2026'da devreye giren GE ve 3-MCPD limitleri düşüldüğünde hem ham yağın hem de son ürünün güvenliğini garanti altına alan bu doğal stabilite üreticilerin elini güçlendiriyor. Tüketiciler daha güvenli içerik listeleri görmek istiyor; gıda sektörü de bu beklentiye üretim süreçlerini sadeleştirerek

ve denetim standartlarını yükselterek yanıt veriyor.

Uzmanlar Uyarıyor: Bu Bir Tercih Değil, Yeni Standart

Sektör temsilcileri, trans yağ içermeyen ürünlerin yakın gelecekte bir farklılaşma unsuru olmaktan çıkıp gıda üretiminde temel bir standart haline geleceğini belirtiyor. Doğal yapısı itibarıyla stabil olan bitkisel yağlar ise bu dönüşümün teknik olarak mümkün olmasını sağlayan başlıca unsurlar arasında gösteriliyor. Gıda etiketlerinde yaşanan bu değişim, yalnızca ürün içeriklerini değil, tüketici alışkanlıklarını ve üretim anlayışını da kalıcı olarak dönüştürmeye aday.

Gıdada Yeni Dönem Trans Yağsız Üretim

Tüketici sağlığına yönelik artan küresel hassasiyet, gıda etiketlerinde köklü bir değişimi beraberinde getiriyor. Gıda üreticileri, kardiyovasküler sağlık üzerinde risk oluşturduğu bilinen yapay trans yağları formülasyonlarından çıkarırken; ürünlerin raf ömrünü ve dokusunu koruyabilmek adına doğal gereği stabil ve güncel gıda güvenliği regülasyonlarıyla tam uyumlu bitkisel yağ alternatiflerine yöneliyor.

Gıda sektörü, son yıllarda hem tüketici beklentileri hem de yasal düzenlemeler nedeniyle önemli bir dönüşümden geçiyor. Özellikle kalp ve damar sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri bilimsel çalışmalarla ortaya konan trans yağlar, dünya genelinde olduğu gibi Türkiye’de de gıda üretiminden kademeli olarak çıkarılıyor. Bununla birlikte sektör, Türkiye’de 2026 yılı itibarıyla tam kapsamlı olarak yürürlüğe girecek olan GE (Glisidil Ester) ve 3-MCPD bulaşanlar regülasyonu-

na hazırlanıyor. Piyasaya sunulan bitkisel yağların yanı sıra bu yağlarla hazırlanan gıda ürünlerini de kapsayan bu düzenleme, üreticiler için kritik bir soruyu gündeme getiriyor: Hem trans yağsız hem de yeni yasal mevzuatlara uygun üretim nasıl yapılacak?

Sorunun Kaynağı: Hidrojenasyon Süreci

Bu noktada, oda sıcaklığında doğal olarak yarı-katı halde bulunan bitkisel yağlar gıda üreticileri için önemli bir çözüm sunuyor. Özellikle palm yağı, herhangi bir kimyasal sertleştirme işlemine ihtiyaç duymadan ürünlere istenen doku ve dayanıklılığı sağlayabiliyor.

Palm yağının en önemli farkı ise doğal olarak içerdiği ve güçlü bir E vitamini formu olan "tocotrienol"ler. Bu zengin içerik, yağın oksidatif bozulmaya

karşı çok daha dirençli olmasını sağlıyor. Bu doğal yapı sayesinde, üretim sürecinde trans yağ oluşumu engellenirken, ürünlerin raf ömrü ve lezzet dengesi de korunabiliyor.

Malezya Üniversitesi Araştırması Doğal Stabilitayı Doğruluyor

Malezya Üniversitesi tarafından yayımlanan araştırmalara göre; palm yağının doğal yapısında bulunan ve güçlü bir E vitamini formu olan "tokotrienol"ler, yağın oksidatif bozulmaya karşı çok daha dirençli olmasını sağlıyor. Bilimsel veriler, bu zengin antioksidan içeriğinin, yüksek ısı işlemlerinde dahi yapısını koruyarak trans yağ oluşumunu engellediğini ortaya koyuyor. Bu sayede üreticiler, kimyasal müdahaleye gerek duymadan ürünlerin raf ömrünü uzatabiliyor ve lezzet dengesini koruyabiliyor.





arsamiea

MEŞHUR ADIYAMAN ÇİĞKÖFTESİ

Geleneksel lezzetleri modern
yaklaşım ile buluşturan öncü markayız

Her Lokmada Efsane!



0212 476 04 02

www.arsamiea.com.tr
info@arsamiea.com.tr



"AVRUPA' NİNÖDÜLLÜ TEK ÇAYI"





10

**HİÇBİR YERDE GÖREMEYECEĞİNİZ
ÇEŞİT LAHMACUN İRFAN USTA'DA!**



**KLASİK
LAHMACUN**



**ANTEP
LAHMACUN**
(Soğansız-Sarımsaklı)



URFA LAHMACUN
(Acılı-İsothu)



**HARMAN
LAHMACUN**
(İsothu-Sarımsaklı)



**KAŞARLI
LAHMACUN**



**VEGAN
LAHMACUN**
(Etsiz)



PEYMACUN
(4 çeşit peynir)



**TAVUKLU
LAHMACUN**



**ATOM
LAHMACUN**
(Nar Ekşili-Çok Acılı)



**CEVİZLİ
LAHMACUN**

**0216 456 0 456
0530 679 0 456**

**ATATÜRK MAHALLESİ
ATAŞEHİR BULVARI
ATA 2/1 BLOK
ATAŞEHİR - İSTANBUL**